SERIE GENERALE

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

Anno 155° - Numero 96

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Sabato, 26 aprile 2014** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 1027 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO
PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Prima,** *oltre alla* **Serie Generale**, *pubblica cinque Serie speciali, ciascuna contraddistinta da autonoma numerazione:*

1ª Serie speciale: *Corte costituzionale (pubblicata il mercoledì)*
2ª Serie speciale: *Comunità europee (pubblicata il lunedì e il giovedì)*
3ª Serie speciale: *Regioni (pubblicata il sabato)*
4ª Serie speciale: *Concorsi ed esami (pubblicata il martedì e il venerdì)*
5ª Serie speciale: *Contratti pubblici (pubblicata il lunedì, il mercoledì e il venerdì)*

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Seconda,** "Foglio delle inserzioni", *è pubblicata il martedì, il giovedì e il sabato*

AVVISO ALLE AMMINISTRAZIONI

Al fine di ottimizzare la procedura di pubblicazione degli atti in *Gazzetta Ufficiale,* le Amministrazioni sono pregate di inviare, contemporaneamente e parallelamente alla trasmissione su carta, come da norma, anche copia telematica dei medesimi (in formato word) al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: gazzettaufficiale@giustiziacert.it, curando che, nella nota cartacea di trasmissione, siano chiaramente riportati gli estremi dell'invio telematico (mittente, oggetto e data).

Nel caso non si disponga ancora di PEC, e fino all'adozione della stessa, sarà possibile trasmettere gli atti a: gazzettaufficiale@giustizia.it

SOMMARIO

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

Agenzia italiana del farmaco

Ministero della salute

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Ministero dello sviluppo economico

Regione Puglia

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLA SALUTE

DECRETO 4 aprile 2014.

Permesso di commercio parallelo del prodotto fitosanitario Thifen, ai sensi dell'art. 52 del regolamento (CE) n. 1107/2009.

IL DIRETTORE GENERALE
PER L'IGIENE E LA SICUREZZA
DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

Visto l'art. 6 della legge 30 aprile 1962, n. 283, modificato dall'art. 4 della legge 26 febbraio 1963, n. 441;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, che detta norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche;

Vista la legge 13 novembre 2009, n. 172 concernente «Istituzione del Ministero della salute e incremento del numero complessivo dei Sottosegretari di Stato»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 11 marzo 2011, n. 108, recante il Regolamento di riorganizzazione del Ministero della salute;

Visto il decreto del Ministro della salute del 2 agosto 2011 concernente la disciplina transitoria dell'assetto organizzativo del Ministero della salute;

Visto il decreto legislativo 17 marzo 1995, n. 194, concernente l'attuazione della direttiva 91/414/CEE in materia d'immissione in commercio di prodotti fitosanitari; nonché la circolare del 10 giugno 1995, n. 17 (S.O. *G.U.* n. 145 del 23 giugno 1995) concernente «Aspetti applicativi delle nuove norme in materia di autorizzazione di prodotti fitosanitari»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 23 aprile 2001, n. 290 concernente il regolamento di semplificazione dei procedimenti di autorizzazione alla produzione, all'immissione in commercio e alla vendita di prodotti fitosanitari e relativi coadiuvanti, come modificato dal decreto del Presidente della Repubblica 28 febbraio 2012, n. 55, concernente il regolamento di modifica del decreto del Presidente della Repubblica 23 aprile 2001, n. 290;

Visto il regolamento (CE) n. 1107/2009 del parlamento europeo e del consiglio del 21 ottobre 2009 relativo all'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari e che abroga le direttive del Consiglio 79/117/CEE e 91/414/CEE ed in particolare l'art. 52 concernente il commercio parallelo;

Visti i regolamenti (UE) della Commissione n. 540/2011, 541/2011, 544/2011, 545/2011, 546/2011, 547/2011 di attuazione del regolamento (CE) n. 1107/2009;

Visti il decreto legislativo 14 marzo 2003, n. 65, corretto e integrato dal decreto legislativo 28 luglio 2004 n. 260, e il decreto ministeriale 3 aprile 2007, concernenti l'attuazione delle direttive 1999/45/CE, 2001/60/CE e 2006/8/CE, relative alla classificazione, all'imballaggio e all'etichettatura dei preparati pericolosi;

Visto il regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio del 23 febbraio 2005 e successivi aggiornamenti concernenti i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio;

Visto il regolamento (CE) n. 1272/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 e il successivo regolamento n. 790/2009 della Commissione del 10 agosto 2009 di adeguamento al progresso tecnico e scientifico, relativi alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele;

Vista la domanda del 3 ottobre 2012, e successive integrazioni di cui l'ultima il 12 febbraio 2014, con cui l'Impresa Verde Bio Srl, con sede in Montebelluna (TV) Viale della Vittoria 14/b, ha richiesto, ai sensi dell'art. 52 del regolamento (CE) n. 1107/2009, il permesso di commercio parallelo dalla Germania del prodotto HARMONY SX, ivi registrato al n. 005950-00 a nome dell'Impresa Du Pont de Nemours GmbH, con sede legale in Neu-Isenburg (Germania);

Vista l'autorizzazione all'immissione in commercio del prodotto di riferimento HARMONY 50 SX autorizzato in Italia al n. 12671 a nome dell'Impresa Du Pont de Nemours Italiana Srl;

Accertato che sono rispettate le condizioni di cui all'art. 52, par. 3, lettera a, b, c, del regolamento (CE) n. 1107/2009;

Considerato che l'Impresa Verde Bio Srl ha chiesto di denominare il prodotto importato con il nome THIFEN;

Accertata la conformità dell'etichetta da apporre sulle confezioni del prodotto oggetto di commercio parallelo all'etichetta del prodotto fitosanitario di riferimento autorizzato in Italia;

Visto il versamento effettuato dal richiedente quale tariffa per gli accertamenti conseguenti al rilascio del presente permesso;

Decreta:

1. È rilasciato, fino al 31 dicembre 2015, all'Impresa Verde Bio Srl, con sede in Montebelluna (TV), il permesso n. 15705 di commercio parallelo del prodotto fitosanitario denominato THIFEN, proveniente dalla Germania, ed ivi autorizzato al n. 005950-00 con la denominazione HARMONY SX.

2. È approvata, quale parte integrante del presente decreto, l'etichetta con la quale il prodotto deve essere posto in commercio.

3. Il prodotto è sottoposto alle operazioni di riconfezionamento e rietichettatura presso gli stabilimenti riportati nell'allegata etichetta.

4. Il prodotto verrà posto in commercio in confezioni pronte per l'impiego nelle taglie da: g 40 - g 16 (confezione da 1 sacchetto da 16 *g)* - g 24 (confezione da 3 sacchetti da 8 *g)* - g 48 (confezione da 3 sacchetti da 16 *g)* - g 80 (confezione da 5 sacchetti da 16 *g)* - g 160 (confezione da 10 sacchetti da 16 *g)*.

Il presente decreto verrà notificato, in via amministrativa all'Impresa interessata e sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 4 aprile 2014

Il direttore generale: BORRELLO

ALLEGATO

Prodotto posto in commercio a seguito di importazione parallela dall'Austria, ai sensi del Regolamento (CE) N. 1107/2009, Art.52

Etichetta / Foglietto illustrativo

THIFEN 50

Granuli idrodispersibili

Erbicida selettivo per il diserbo in post-emergenza di mais e soia

Composizione
100 grammi di prodotto contengono:

Tifensulfuron metile puro	g 50
Coformulanti q.b. a	100

PERICOLOSO PER L'AMBIENTE

FRASI DI RISCHIO
Altamente tossico per gli organismi acquatici, può provocare a lungo termine effetti negativi per l'ambiente acquatico (R50/53).

CONSIGLI DI PRUDENZA
Conservare fuori dalla portata dei bambini (S2).
Conservare lontano da alimenti o mangimi e da bevande (S13). Non mangiare, nè bere, nè fumare durante l'impiego (S20/21). Non gettare i residui nelle fognature (S29). Non disfarsi del prodotto e del recipiente se non con le dovute precauzioni (S35). Usare contenitori adeguati per evitare l'inquinamento ambientale(S57). Questo materiale e il suo contenitore devono essere smaltiti come rifiuti pericolosi (S60). Non disperdere nell'ambiente. Riferirsi alle istruzioni speciali/schede informative in materia di sicurezza (S61).

Titolare della registrazione:
Du Pont de Nemours (Deutschland) GmbH,
Hugenottenallee 173-175
D-63263 Neu-Isenburg
Registrazione n. 2941/0

Fabbricato da:
Du Pont De Nemours (France) S.A.S.
Rue de Wittelsheim
F-68701 Cernay

Importato dall'Austria da:
Verde Bio S.r.l.
Viale della Vittoria 14/b
31044 Montebelluna (TV)
Tel. 0423.614260
Registrazione n. 15938 del 04/04/2014

Officina di rietichettatura:
SIPC - Rue J. Coste - F-59552 Courchelettes

Contenuto netto: g 40

Partita n.: vedi fondo della confezione

NORME PRECAUZIONALI:
Conservare fuori della portata dei bambini. Conservare il recipiente ben chiuso. Conservare lontano da alimenti o mangimi e bevande. Non mangiare, né bere né fumare durante l'impiego. Usare indumenti protettivi e guanti adatti. Evitare il contatto con gli occhi e con la pelle. In caso di contatto con gli occhi, lavare immediatamente e abbondantemente con acqua e consultare un medico. In caso di contatto con gli occhi, lavare immediatamente e abbondantemente con acqua e consultare un medico. Dopo la manipolazione ed in caso di contaminazione lavarsi accuratamente con acqua e sapone. In caso di malessere consultare il medico (se possibile, mostragli l'etichetta).

INFORMAZIONI PER IL MEDICO:
In caso di intossicazione chiamare il medico per i consueti interventi di Pronto Soccorso. Consultare un Centro Antiveleni o chiamare il 118

MODALITA' DI IMPIEGO
Caratteristiche
THIFEN 50 è un erbicida selettivo per il diserbo in post-emergenza del mais e della soia.
THIFEN 50 viene assorbito dalle foglie delle piante trattate e, subito dopo l'assorbimento, blocca la crescita delle malerbe sensibili con sintomi visibili (ingiallimento, necrosi e successiva morte) che possono manifestarsi da 1 a 3 settimane dall'applicazione. Le malerbe non devitalizzate sono drasticamente ridotte nello sviluppo e sono molto meno competitive nei riguardi della coltura. Condizioni di caldo e umido dopo il trattamento favoriscono l'attività erbicida.
THIFEN 50, ove necessario, può essere usato in miscela con altri diserbanti selettivi per il controllo di malerbe non sensibili.

DOSI ED EPOCHE D'IMPIEGO
MAIS: 15 g/ha di prodotto formulato addizionato ad un bagnante non ionico alla relativa dose di etichetta da distribuire in 300-500 litri d'acqua, allo stadio di 4-8 foglie e della coltura in post-emergenza delle infestanti.
SOIA: 7,5-12 g/ha applicato in post-emergenza della coltura (stadio di 2-4 foglie vere) e delle infestanti.

THIFEN 50 è attivo su: cencio molle *(Abutilon theophrasti)*, amaranto *(Amaranthus retroflexus)*, visnaga maggiore *(Ammy maius)*, camomilla comune *(Matricaria chamomilla)*, *Polygonum* spp, erba porcellana *(Portulaca oleracea)*, senape selvatica *(Sinapis arvensis)*, crespinio *(Sonchus arvensis)*.
Esercita inoltre un'apprezzabile azione di contenimento nei confronti di nappola italiana *(Xanthium* spp), stramonio *(Datura stramonium)*, farinello *(Chenopodium album)* e vilucchio comune *(Convolvolus arvensis)*.

PREPARAZIONE DELLA POLTIGLIA
THIFEN 50 alla dose stabilita, deve essere disciolto nel serbatoio dell'irroratore riempito circa ad un quarto, mantenendo l'agitatore in movimento; portare a volume il serbatoio ed eseguire il trattamento tenendo in funzione l'agitatore, anche durante eventuali fermate, con irroratore chiuso. La sospensione deve essere preparata poco prima del suo impiego.

AVVERTENZE
Nell'esecuzione del trattamento evitare sovrapposizioni e chiudere l'irroratore durante le fermate ed i cambiamenti di direzione. Non applicare il prodotto nelle ore più calde della giornata e su colture sofferenti a seguito di andamento climatico avverso, carenze nutrizionali, attacchi di parassiti, asfissia radicale: nel caso tale sofferenza si verificasse successivamente al trattamento lo stato di debilitazione della coltura può essere temporaneamente aggravato.
Subito dopo il trattamento è importante eliminare ogni traccia di prodotto dal serbatoio e dalla pompa, operando come segue:

a) Risciacquare completamente ed in modo accurato tutta la superficie interna del serbatoio riempito con almeno il 10% di acqua pulita, controllando la completa rimozione di ogni deposito visibile. Lavare per mezzo di un getto ad elevata pressione la pompa, i filtri e la barra e successivamente fare scolare il liquido di risulta dal serbatoio.
b) Rimuovere i filtri e le ghiere degli ugelli e lavare queste parti separatamente.
c) Ripetere il risciacquo e le operazioni di cui al punto a).

Dopo un trattamento con **THIFEN 50** si sconsiglia la trasemina di leguminose foraggere. Evitare durante il trattamento che la miscela erbicida possa arrivare su colture limitrofe. Nello svuotare e lavare l'attrezzatura porre la massima attenzione affinché il prodotto non arrivi a contatto con colture vicine.

COMPATIBILITÀ
Per il diserbo selettivo della soia, **THIFEN 50** è compatibile con Tuareg (s.a. imazamox), Agil (s.a. propaquizafop), e prodotti fitosanitari contenenti bentazone. In caso di miscela versare nella botte prima **THIFEN 50** e successivamente gli altri formulati.
AVVERTENZA: in caso di miscela con altri formulati deve essere rispettato il periodo di carenza più lungo. Devono inoltre essere osservate le norme precauzionali prescritte per i prodotti più tossici. In caso di intossicazione, informare il medico della miscelazione compiuta.

FITOTOSSICITÀ
Il prodotto può risultare fitotossico per le colture non indicate in etichetta.
Mais: non trattare mais dolce, linee pure di mais per la produzione di seme, colture di mais di secondo raccolto e mais per popcorn; non usare **THIFEN 50** su colture sofferenti o nelle ore più calde della giornata.
ATTENZIONE: Da impiegare esclusivamente in agricoltura - ogni altro uso è pericoloso. Chi impiega il prodotto è responsabile degli eventuali danni che possono derivare da un uso improprio del preparato. Il rispetto delle predette istruzioni è condizione essenziale per assicurare l'efficacia del trattamento e per evitare danni alle piante, alle persone ed agli animali.

DA NON APPLICARE CON MEZZI AEREI. PER EVITARE RISCHI PER L'UOMO E PER L'AMBIENTE SEGUIRE LE ISTRUZIONI PER L'USO. NON CONTAMINARE ALTRE COLTURE, ALIMENTI, BEVANDE E CORSI D'ACQUA. DA NON VENDERSI SFUSO. SMALTIRE LE CONFEZIONI SECONDO LE NORME VIGENTI. IL CONTENITORE COMPLETAMENTE SVUOTATO NON DEVE ESSERE DISPERSO NELL'AMBIENTE. NON OPERARE CONTRO VENTO. IL CONTENITORE NON PUO' ESSERE RIUTILIZZATO. NON CONTAMINARE L'ACQUA CON IL PRODOTTO O IL SUO CONTENITORE. NON PULIRE IL MATERIALE D'APPLICAZIONE IN PROSSIMITÀ DELLE ACQUE DI SUPERFICIE. EVITARE LA CONTAMINAZIONE ATTRAVERSO I SISTEMI DI SCOLO DELLE ACQUE DALLE AZIENDE AGRICOLE E DALLE STRADE.

Etichetta autorizzata con Decreto Dirigenziale del 04/04/2014

Prodotto posto in commercio a seguito di importazione parallela dalla Germania, ai sensi del Regolamento 1107/2009, Art.52

Etichetta in formato ridotto

THIFEN

Granuli idrosolubili

Erbicida selettivo per il diserbo in post-emergenza di mais e soia

Composizione
100 grammi di prodotto contengono:
Tifensulfuron metile puro g 50
Coformulanti q.b. a 100

FRASI DI RISCHIO
Altamente tossico per gli organismi acquatici, può provocare a lungo termine effetti negativi per l'ambiente acquatico (R50/53).

CONSIGLI DI PRUDENZA
Conservare fuori dalla portata dei bambini (S2).
Conservare lontano da alimenti o mangimi e da bevande (S13). Non mangiare, nè bere, nè fumare durante l'impiego (S20/21). Non gettare i residui nelle fognature (S29). Non disfarsi del prodotto e del recipiente se non con le dovute precauzioni (S35). Usare contenitori adeguati per evitare l'inquinamento ambientale (S57). Questo materiale e il suo contenitore devono essere smaltiti come rifiuti pericolosi (S60). Non disperdere nell'ambiente. Riferirsi alle istruzioni speciali/schede informative in materia di sicurezza (S61)

Titolare della registrazione:
Du Pont de Nemours (Deutschland) GmbH,
Hugenottenallee 173-175
D-63263 Neu-Isenburg
Registrazione n. 005950-00

Fabbricato da:
Du Pont De Nemours (France) S.A.S.
Rue de Wittelsheim
F-68701 Cernay

Importato dalla Germania da:
Verde Bio S.r.l.
Viale della Vittoria 14/b
31044 Montebelluna (TV)
Tel. 0423.614260
Registrazione n. 15705 del 04/04/2014

Officina di rietichettatura:
SIPC - Rue J. Coste - F-59552 Courchelettes

Contenuto netto: g 40

Partita n.: vedi fondo della confezione

NORME PRECAUZIONALI:
Conservare fuori della portata dei bambini. Conservare il recipiente ben chiuso. Conservare lontano da alimenti o mangimi e da bevande. Non mangiare né bere né fumare durante l'impiego. Usare indumenti protettivi e guanti adatti. Evitare il contatto con gli occhi e con la pelle. In caso di contatto con gli occhi, lavare immediatamente e abbondantemente con acqua e consultare un medico. Dopo la manipolazione ed in caso di contaminazione lavarsi accuratamente con acqua e sapone. In caso di malessere consultare il medico (se possibile, mostragli l'etichetta).

INFORMAZIONI PER IL MEDICO:
In caso di intossicazione chiamare il medico per i consueti interventi di pronto soccorso.
Consultare un Centro Antiveleni o chiamare il 118

PRIMA DELL'USO LEGGERE IL FOGLIO ILLUSTRATIVO
SMALTIRE LE CONFEZIONI SECONDO LE NORME VIGENTI
IL CONTENITORE NON PUO' ESSERE RIUTILIZZATO
IL CONTENITORE COMPLETAMENTE SVUOTATO NON DEVE ESSERE DISPERSO NELL'AMBIENTE

Etichetta autorizzata con Decreto Dirigenziale del 04/04/2014

Prodotto posto in commercio a seguito di importazione parallela dalla Germania, ai sensi del Regolamento 1107/2009, Art.52

THIFEN

Granuli idrosolubili in sacchetto idrosolubile
Erbicida selettivo per il diserbo in post-emergenza di mais e soia

Composizione
100 grammi di prodotto contengono:
Tifensulfuron metile puro g 50
Coformulanti q.b. a 100

PERICOLOSO PER L'AMBIENTE

FRASI DI RISCHIO
Altamente tossico per gli organismi acquatici, può provocare a lungo termine effetti negativi per l'ambiente acquatico (R50/53).

CONSIGLI DI PRUDENZA
Conservare fuori dalla portata dei bambini (S2). Conservare lontano da alimenti o mangimi e da bevande (S13). Non mangiare, nè bere, nè fumare durante l'impiego (S20/21). Non gettare i residui nelle fognature (S29). Non disfarsi del prodotto e del recipiente se non con le dovute precauzioni (S35). Usare contenitori adeguati per evitare l'inquinamento ambientale (S57). Questo materiale e il suo contenitore devono essere smaltiti come rifiuti pericolosi (S60). Non disperdere nell'ambiente. Riferirsi alle istruzioni speciali/schede informative in materia di sicurezza (S61)

Titolare della registrazione:
Du Pont de Nemours (Deutschland) GmbH,
Hugenottenallee 173-175
D-63263 Neu-Isenburg
Registrazione n. 005950-00
Fabbricato da:
Du Pont De Nemours (France) S.A.S.
Rue de Wittelsheim
F-68701 Cernay
Importato dalla Germania da:
Verde Bio S.r.l.
Viale della Vittoria 14/b
31044 Montebelluna (TV)
Tel. 0423.614260
Registrazione n. 15705 del 04/04/2014
Officina di rietichettatura:
SIPC - Rue J. Coste - F-59552 Courchelettes
Contenuto netto: g 16 (contiene 1 sacchetto da g 16)
g 24 (contiene 3 sacchetti da g 8)
g 48 (contiene 3 sacchetti da g 16)
g 80 (contiene 5 sacchetti da g 16)
g 160 (contiene10 sacchetti da g 16)
Partita n.: vedi fondo della confezione

NORME PRECAUZIONALI:
Conservare fuori della portata dei bambini. Conservare il recipiente ben chiuso. Conservare lontano da alimenti o mangimi e da bevande. Non mangiare né bere né fumare durante l'impiego. Usare indumenti protettivi e guanti adatti. Evitare il contatto con gli occhi e con la pelle. In caso di contatto con gli occhi, lavare immediatamente e abbondantemente con acqua e consultare un medico. Dopo la manipolazione ed in caso di contaminazione lavarsi accuratamente con acqua e sapone. In caso di malessere consultare il medico (se possibile, mostragli l'etichetta).

INFORMAZIONI PER IL MEDICO:
In caso di intossicazione chiamare il medico per i consueti interventi di pronto soccorso.
Consultare un Centro Antiveleni o chiamare il 118

MODALITA' DI IMPIEGO
Caratteristiche
THIFEN è un erbicida selettivo per il diserbo in post-emergenza di: mais e della soia.
THIFEN viene assorbito dalle foglie delle piante trattate e, subito dopo l'assorbimento, blocca la crescita delle malerbe sensibili con sintomi visibili (ingiallimento, necrosi e successiva morte) che possono manifestarsi da 1 a 3 settimane dall'applicazione. Le malerbe non devitalizzate sono drasticamente ridotte nello sviluppo e sono molto meno competitive nei riguardi della coltura. Condizioni di caldo e umido dopo il trattamento favoriscono l'attività erbicida.
THIFEN, ove necessario, può essere usato in miscela con altri diserbanti selettivi per il controllo di malerbe non sensibili.

DOSI ED EPOCHE D'IMPIEGO
Mais: 15 g/ha addizionato ad un bagnante non ionico alla relativa dose di etichetta da distribuire in 300-500 litri d'acqua, allo stadio di 4-8 foglie della coltura ed in post-emergenza delle infestanti.
Soia: 7,5-12 g/ha applicato in post-emergenza della coltura (stadio di 2-4 foglie vere) e delle infestanti.
THIFEN è attivo su: cencio molle *(Abutilon theophrasti)*, amaranto *(Amaranthus retroflexus)*, visnaga maggiore *(Ammy maius)*, camomilla comune *(Matricaria chamomilla)*, *Polygonum* spp, erba porcellana *(Portulaca oleracea)*, senape selvatica *(Sinapis arvensis)*, crespinio *(Sonchus* arvensis). Esercita inoltre un'apprezzabile azione di contenimento nei confronti di nappola italiana *(Xanthium* spp), stramonio *(Datura stramonium)*, farinello *(Chenopodium album)* e vilucchio comune *(Convolvolus arvensis)*.

PREPARAZIONE DELLA POLTIGLIA
THIFEN, alla dose stabilita, deve essere disciolto nel serbatoio dell'irroratore riempito circa ad un quarto, mantenendo l'agitatore in movimento; portare a volume il serbatoio ed eseguire il trattamento tenendo in funzione l'agitatore, anche durante eventuali fermate, con irroratore chiuso. La sospensione deve essere preparata poco prima del suo impiego.

AVVERTENZE
Nell'esecuzione del trattamento evitare sovrapposizioni e chiudere l'irroratore durante le fermate ed i cambiamenti di direzione. Non applicare il prodotto nelle ore più calde della giornata e su colture sofferenti a seguito di andamento climatico avverso, carenze nutrizionali, attacchi di parassiti, asfissia radicale: nel caso tale sofferenza si verificasse successivamente al trattamento lo stato di debilitazione della coltura può essere temporaneamente aggravato.
Subito dopo il trattamento è importante eliminare ogni traccia di prodotto dal serbatoio e dalla pompa, operando come segue:

a) Risciacquare completamente ed in modo accurato tutta la superficie interna del serbatoio riempito con almeno il 10% di acqua pulita, controllando la completa rimozione di ogni deposito visibile. Lavare per mezzo di un getto ad elevata pressione la pompa, i filtri e la barra e successivamente fare scolare il liquido di risulta dal serbatoio.
b) Rimuovere i filtri e le ghiere degli ugelli e lavare queste parti separatamente.
c) Ripetere il risciacquo e le operazioni di cui al punto a).

Dopo un trattamento con **THIFEN** si sconsiglia la trasemina di leguminose foraggere. Evitare durante il trattamento che la miscela erbicida possa arrivare su colture limitrofe.
Nello svuotare e lavare l'attrezzatura porre la massima attenzione affinché il prodotto non arrivi a contatto con colture vicine.

COMPATIBILITÀ
Per il diserbo selettivo della soia, **THIFEN** è compatibile con Tuareg (s.a. imazamox), Agil (s.a. propaquizafop) e prodotti fitosanitari contenenti bentazone. In caso di miscela versare nella botte prima **THIFEN** e successivamente gli altri formulati.
AVVERTENZA: in caso di miscela con altri formulati deve essere rispettato il periodo di carenza più lungo. Devono inoltre essere osservate le norme precauzionali prescritte per i prodotti più tossici. In caso di intossicazione, informare il medico della miscelazione compiuta.

FITOTOSSICITÀ
Il prodotto può risultare fitotossico per le colture non indicate in etichetta.
Mais: non trattare mais dolce, linee pure di mais per la produzione di seme, colture di mais di secondo raccolto e mais per popcorn; non usare **THIFEN** su colture sofferenti o nelle ore più calde della giornata.
ATTENZIONE: Da impiegare esclusivamente in agricoltura - ogni altro uso è pericoloso.
Chi impiega il prodotto è responsabile degli eventuali danni che possono derivare da un uso improprio del preparato. Il rispetto delle predette istruzioni è condizione essenziale per assicurare l'efficacia del trattamento e per evitare danni alle piante, alle persone ed agli animali.
DA NON APPLICARE CON MEZZI AEREI. PER EVITARE RISCHI PER L'UOMO E PER L'AMBIENTE SEGUIRE LE ISTRUZIONI PER L'USO. NON CONTAMINARE ALTRE COLTURE, ALIMENTI, BEVANDE E CORSI D'ACQUA. DA NON VENDERSI SFUSO. SMALTIRE LE CONFEZIONI SECONDO LE NORME VIGENTI. IL CONTENITORE COMPLETAMENTE SVUOTATO NON DEVE ESSERE DISPERSO NELL'AMBIENTE. NON OPERARE CONTRO VENTO. IL CONTENITORE NON PUO' ESSERE RIUTILIZZATO. NON CONTAMINARE L'ACQUA CON IL PRODOTTO O IL SUO CONTENITORE. NON PULIRE IL MATERIALE D'APPLICAZIONE IN PROSSIMITÀ DELLE ACQUE DI SUPERFICIE. EVITARE LA CONTAMINAZIONE ATTRAVERSO I SISTEMI DI SCOLO DELLE ACQUE DALLE AZIENDE AGRICOLE E DALLE STRADE.

Etichetta autorizzata con Decreto Dirigenziale del 04/04/2014

Prodotto posto in commercio a seguito di importazione parallela dalla Germania, ai sensi del Regolamento 1107/2009, Art.52

THIFEN

Granuli idrosolubili in sacchetto idrosolubile
Erbicida selettivo per il diserbo in post-emergenza di mais e soia

PERICOLOSO PER L'AMBIENTE

Composizione
100 grammi di prodotto contengono:
Tifensulfuron metile puro g 50
Coformulanti q.b. a 100

Titolare della registrazione:
Du Pont de Nemours (Deutschland) GmbH,
Hugenottenallee 173-175
D-63263 Neu-Isenburg
Registrazione n. 005950-00

Fabbricato da:
Du Pont De Nemours (France) S.A.S.
Rue de Wittelsheim
F-68701 Cernay

Importato dalla Germania da:
Verde Bio S.r.l.
Viale della Vittoria 14/b
31044 Montebelluna (TV)
Tel. 0423.614260
Registrazione n. 15705 del 04/04/2014

Officina di rietichettatura:
SIPC - Rue J. Coste - F-59552 Courchelettes

Contenuto netto: g 8 - 16

AVVERTENZA:
leggere attentamente l'etichetta riportata sulla confezione

NON TOCCARE CON MANI O GUANTI BAGNATI
DASCIOGLIERE IN ACQUA SENZA ROMPERE

MODO DI UTILIZZO DEL SACCHETTO IDROSOLUBILE

1
Riempire il serbatoio di circa 1/4 di acqua

2
Assicurarsi di avere le mani asciutte

3
Estrarre il sacchetto idrosolubile dall'involucro protettivo

4
Gettare il sacchetto idrosolubile nella botte

5
Mettere in funzione l'agitatore ed attendere lo scioglimento del sacchetto (5 min)

6
Portare la botte a volume

ELIMINAZIONE DEI CONTENITORI VUOTI: il rispetto delle indicazioni soprariportate fa' si che il contenitore del sacchetto idrosolubile non venga mai a contatto diretto con il prodotto e quindi contaminato; pertanto lo smaltimento della confezione vuota non richiede particolari accorgimenti.

Etichetta autorizzata con Decreto Dirigenziale del 04/04/2014

14A03145

DECRETO 4 aprile 2014.

Permesso di commercio parallelo del prodotto fitosanitario Thifen 50, ai sensi dell'art. 52 del regolamento (CE) n. 1107/2009.

IL DIRETTORE GENERALE
PER L'IGIENE E LA SICUREZZA
DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

Visto l'art. 6 della legge 30 aprile 1962, n. 283, modificato dall'art. 4 della legge 26 febbraio 1963, n. 441;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, che detta norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche;

Vista la legge 13 novembre 2009, n. 172 concernente «Istituzione del Ministero della salute e incremento del numero complessivo dei Sottosegretari di Stato»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 11 marzo 2011, n. 108, recante il Regolamento di riorganizzazione del Ministero della salute;

Visto il decreto del Ministro della salute del 2 agosto 2011 concernente la disciplina transitoria dell'assetto organizzativo del Ministero della salute;

Visto il decreto legislativo 17 marzo 1995, n. 194, concernente l'attuazione della direttiva 91/414/CEE in materia d'immissione in commercio di prodotti fitosanitari; nonché la circolare del 10 giugno 1995, n. 17 (S.O. *G.U.* n. 145 del 23 giugno 1995) concernente «Aspetti applicativi delle nuove norme in materia di autorizzazione di prodotti fitosanitari»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 23 aprile 2001, n. 290 concernente il regolamento di semplificazione dei procedimenti di autorizzazione alla produzione, all'immissione in commercio e alla vendita di prodotti fitosanitari e relativi coadiuvanti, come modificato dal decreto del Presidente della Repubblica 28 febbraio 2012, n. 55, concernente il regolamento di modifica del decreto del Presidente della Repubblica 23 aprile 2001, n. 290;

Visto il regolamento (CE) n. 1107/2009 del parlamento europeo e del consiglio del 21 ottobre 2009 relativo all'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari e che abroga le direttive del Consiglio 79/117/CEE e 91/414/CEE ed in particolare l'art. 52 concernente il commercio parallelo;

Visti i regolamenti (UE) della Commissione n. 540/2011, 541/2011, 544/2011, 545/2011, 546/2011, 547/2011 di attuazione del regolamento (CE) n. 1107/2009;

Visti il decreto legislativo 14 marzo 2003, n. 65, corretto e integrato dal decreto legislativo 28 luglio 2004 n. 260, e il decreto ministeriale 3 aprile 2007, concernenti l'attuazione delle direttive 1999/45/CE, 2001/60/CE e 2006/8/CE, relative alla classificazione, all'imballaggio e all'etichettatura dei preparati pericolosi;

Visto il regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio del 23 febbraio 2005 e successivi aggiornamenti concernenti i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio;

Visto il regolamento (CE) n. 1272/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 e il successivo regolamento n. 790/2009 della Commissione del 10 agosto 2009 di adeguamento al progresso tecnico e scientifico, relativi alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele;

Vista la domanda del 3 ottobre 2012, e successive integrazioni di cui l'ultima il 12 febbraio 2014, con cui l'Impresa Verde Bio Srl, con sede in Montebelluna (TV) Viale della Vittoria 14/b, ha richiesto, ai sensi dell'art. 52 del regolamento (CE) n. 1107/2009, il permesso di commercio parallelo dall'Austria del prodotto HARMONY SX, ivi registrato al n. 2941/0 a nome dell'Impresa Du Pont de Nemours GmbH, con sede legale in Neu-Isenburg (Germania);

Vista l'autorizzazione all'immissione in commercio del prodotto di riferimento HARMONY 50 SX autorizzato in Italia al n. 12671 a nome dell'Impresa Du pont de Nemours Italiana Srl;

Accertato che sono rispettate le condizioni di cui all'art. 52, par. 3, lettera a, b, c, del regolamento (CE) n. 1107/2009;

Considerato che l'Impresa Verde Bio Srl ha chiesto di denominare il prodotto importato con il nome THIFEN 50;

Accertata la conformità dell'etichetta da apporre sulle confezioni del prodotto oggetto di commercio parallelo, all'etichetta del prodotto fitosanitario di riferimento autorizzato in Italia;

Visto il versamento effettuato dal richiedente quale tariffa per gli accertamenti conseguenti al rilascio del presente permesso;

Decreta:

1. È rilasciato, fino al 31 dicembre 2015, all'Impresa Verde Bio Srl, con sede in Montebelluna (TV), il permesso n. 15938 di commercio parallelo del prodotto fitosanitario denominato THIFEN 50, proveniente dall'Austria, ed ivi autorizzato al n. 2941/0 con la denominazione HARMONY SX.

2. È approvata, quale parte integrante del presente decreto, l'etichetta con la quale il prodotto deve essere posto in commercio.

3. Il prodotto è sottoposto alle operazioni di riconfezionamento e rietichettatura presso gli stabilimenti riportati nell'allegata etichetta.

4. Il prodotto verrà posto in commercio in confezioni pronte per l'impiego nelle taglie: g 40 - g 16 (confezione da 1 sacchetto da 16 *g)* - g 24 (confezione da 3 sacchetti da 8 *g)* - g 48 (confezione da 3 sacchetti da 16 *g)* - g 80 (confezione da 5 sacchetti da 16 *g)* - g 160 (confezione da 10 sacchetti da 16 *g)*.

Il presente decreto verrà notificato, in via amministrativa all'Impresa interessata e sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 4 aprile 2014

Il direttore generale: BORRELLO

ALLEGATO

Prodotto posto in commercio a seguito di importazione parallela dall'Austria, ai sensi del Regolamento (CE) N. 1107/2009, Art.52

Etichetta / Foglietto illustrativo

THIFEN 50

Granuli idrodispersibili

Erbicida selettivo per il diserbo in post-emergenza di mais e soia

Composizione
100 grammi di prodotto contengono:
Tifensulfuron metile puro g 50
Coformulanti q.b. a 100

PERICOLOSO PER L'AMBIENTE

FRASI DI RISCHIO
Altamente tossico per gli organismi acquatici, può provocare a lungo termine effetti negativi per l'ambiente acquatico (R50/53).

CONSIGLI DI PRUDENZA
Conservare fuori dalla portata dei bambini (S2). Conservare lontano da alimenti o mangimi e da bevande (S13). Non mangiare, nè bere, nè fumare durante l'impiego (S20/21). Non gettare i residui nelle fognature (S29). Non disfarsi del prodotto e del recipiente se non con le dovute precauzioni (S35). Usare contenitori adeguati per evitare l'inquinamento ambientale(S57). Questo materiale e il suo contenitore devono essere smaltiti come rifiuti pericolosi (S60). Non disperdere nell'ambiente. Riferirsi alle istruzioni speciali/schede informative in materia di sicurezza (S61).

Titolare della registrazione:
Du Pont de Nemours (Deutschland) GmbH,
Hugenottenallee 173-175
D-63263 Neu-Isenburg
Registrazione n. 2941/0

Fabbricato da:
Du Pont De Nemours (France) S.A.S.
Rue de Wittelsheim
F-68701 Cernay

Importato dall'Austria da:
Verde Bio S.r.l.
Viale della Vittoria 14/b
31044 Montebelluna (TV)
Tel. 0423.614260
Registrazione n. 15938 del 04/04/2014

Officina di rietichettatura:
SIPC - Rue J. Coste - F-59552 Courchelettes

Contenuto netto: g 40

Partita n.: vedi fondo della confezione

NORME PRECAUZIONALI:
Conservare fuori della portata dei bambini. Conservare il recipiente ben chiuso. Conservare lontano da alimenti o mangimi e bevande. Non mangiare, nè bere nè fumare durante l'impiego. Usare indumenti protettivi e guanti adatti. Evitare il contatto con gli occhi e con la pelle. In caso di contatto con gli occhi, lavare immediatamente e abbondantemente con acqua e consultare un medico. In caso di contatto con gli occhi, lavare immediatamente e abbondantemente con acqua e consultare un medico. Dopo la manipolazione ed in caso di contaminazione lavarsi accuratamente con acqua e sapone. In caso di malessere consultare il medico (se possibile, mostragli l'etichetta).

INFORMAZIONI PER IL MEDICO:
In caso di intossicazione chiamare il medico per i consueti interventi di Pronto Soccorso. Consultare un Centro Antiveleni o chiamare il 118

MODALITA' DI IMPIEGO
Caratteristiche
THIFEN 50 è un erbicida selettivo per il diserbo in post-emergenza del mais e della soia.
THIFEN 50 viene assorbito dalle foglie delle piante trattate e, subito dopo l'assorbimento, blocca la crescita delle malerbe sensibili con sintomi visibili (ingiallimento, necrosi e successiva morte) che possono manifestarsi da 1 a 3 settimane dall'applicazione. Le malerbe non devitalizzate sono drasticamente ridotte nello sviluppo e sono molto meno competitive nei riguardi della coltura. Condizioni di caldo e umido dopo il trattamento favoriscono l'attività erbicida.
THIFEN 50, ove necessario, può essere usato in miscela con altri diserbanti selettivi per il controllo di malerbe non sensibili.

DOSI ED EPOCHE D'IMPIEGO
MAIS: 15 g/ha di prodotto formulato addizionato ad un bagnante non ionico alla relativa dose di etichetta da distribuire in 300-500 litri d'acqua, allo stadio di 4-8 foglie e della coltura in post-emergenza delle infestanti.
SOIA: 7,5-12 g/ha applicato in post-emergenza della coltura (stadio di 2-4 foglie vere) e delle infestanti.

THIFEN 50 è attivo su: cencio molle *(Abutilon theophrasti)*, amaranto *(Amaranthus retroflexus)*, visnaga maggiore *(Ammy maius)*, camomilla comune *(Matricaria chamomilla)*, *Polygonum* spp, erba porcellana *(Portulaca oleracea)*, senape selvatica *(Sinapis arvensis)*, crespinio *(Sonchus arvensis)*.
Esercita inoltre un'apprezzabile azione di contenimento nei confronti di nappola italiana *(Xanthium* spp), stramonio *(Datura stramonium)*, farinello *(Chenopodium album)* e vilucchio comune *(Convolvulus arvensis)*.

PREPARAZIONE DELLA POLTIGLIA
THIFEN 50 alla dose stabilita, deve essere disciolto nel serbatoio dell'irroratore riempito circa ad un quarto, mantenendo l'agitatore in movimento; portare a volume il serbatoio ed eseguire il trattamento tenendo in funzione l'agitatore, anche durante eventuali fermate, con irroratore chiuso. La sospensione deve essere preparata poco prima del suo impiego.

AVVERTENZE
Nell'esecuzione del trattamento evitare sovrapposizioni e chiudere l'irroratore durante le fermate ed i cambiamenti di direzione. Non applicare il prodotto nelle ore più calde della giornata e su colture sofferenti a seguito di andamento climatico avverso, carenze nutrizionali, attacchi di parassiti, asfissia radicale: nel caso tale sofferenza si verificasse successivamente al trattamento lo stato di debilitazione della coltura può essere temporaneamente aggravato.
Subito dopo il trattamento è importante eliminare ogni traccia di prodotto dal serbatoio e dalla pompa, operando come segue:

a) Risciacquare completamente ed in modo accurato tutta la superficie interna del serbatoio riempito con almeno il 10% di acqua pulita, controllando la completa rimozione di ogni deposito visibile. Lavare per mezzo di un getto ad elevata pressione la pompa, i filtri e la barra e successivamente fare scolare il liquido di risulta dal serbatoio.
b) Rimuovere i filtri e le ghiere degli ugelli e lavare queste parti separatamente.
c) Ripetere il risciacquo e le operazioni di cui al punto a).

Dopo un trattamento con **THIFEN 50** si sconsiglia la trasemina di leguminose foraggere. Evitare durante il trattamento che la miscela erbicida possa arrivare su colture limitrofe. Nello svuotare e lavare l'attrezzatura porre la massima attenzione affinché il prodotto non arrivi a contatto con colture vicine.

COMPATIBILITÀ
Per il diserbo selettivo della soia, **THIFEN 50** è compatibile con Tuareg (s.a. imazamox), Agil (s.a. propaquizafop), e prodotti fitosanitari contenenti bentazone. In caso di miscela versare nella botte prima **THIFEN 50** e successivamente gli altri formulati.
AVVERTENZA: in caso di miscela con altri formulati deve essere rispettato il periodo di carenza più lungo. Devono inoltre essere osservate le norme precauzionali prescritte per i prodotti più tossici. In caso di intossicazione, informare il medico della miscelazione compiuta.

FITOTOSSICITÀ
Il prodotto può risultare fitotossico per le colture non indicate in etichetta.
Mais: non trattare mais dolce, linee pure di mas per la produzione di seme, colture di mais di secondo raccolto e mais per popcorn; non usare **THIFEN 50** su colture sofferenti o nelle ore più calde della giornata.
ATTENZIONE: Da impiegare esclusivamente in agricoltura - ogni altro uso è pericoloso. Chi impiega il prodotto è responsabile degli eventuali danni che possono derivare da un uso improprio del preparato. Il rispetto delle predette istruzioni è condizione essenziale per assicurare l'efficacia del trattamento e per evitare danni alle piante, alle persone ed agli animali.

DA NON APPLICARE CON MEZZI AEREI. PER EVITARE RISCHI PER L'UOMO E PER L'AMBIENTE SEGUIRE LE ISTRUZIONI PER L'USO. NON CONTAMINARE ALTRE COLTURE, ALIMENTI, BEVANDE E CORSI D'ACQUA. DA NON VENDERSI SFUSO. SMALTIRE LE CONFEZIONI SECONDO LE NORME VIGENTI. IL CONTENITORE COMPLETAMENTE SVUOTATO NON DEVE ESSERE DISPERSO NELL'AMBIENTE. NON OPERARE CONTRO VENTO. IL CONTENITORE NON PUO' ESSERE RIUTILIZZATO. NON CONTAMINARE L'ACQUA CON IL PRODOTTO O IL SUO CONTENITORE. NON PULIRE IL MATERIALE D'APPLICAZIONE IN PROSSIMITÀ DELLE ACQUE DI SUPERFICIE. EVITARE LA CONTAMINAZIONE ATTRAVERSO I SISTEMI DI SCOLO DELLE ACQUE DALLE AZIENDE AGRICOLE E DALLE STRADE.

Etichetta autorizzata con Decreto Dirigenziale del 04/04/2014

Prodotto posto in commercio a seguito di importazione parallela dall'Austria, ai sensi del Regolamento (CE) N. 1107/2009, Art.52

THIFEN 50

Erbicida selettivo per il diserbo in post-emergenza di mais e soia
Granuli idrodispersibili

Composizione
100 grammi di prodotto contengono:
Tifensulfuron metile puro g 50
Coformulanti q.b. a 100

PERICOLOSO PER L'AMBIENTE

FRASI DI RISCHIO
Altamente tossico per gli organismi acquatici, può provocare a lungo termine effetti negativi per l'ambiente acquatico (R50/53).

CONSIGLI DI PRUDENZA
Conservare fuori dalla portata dei bambini (S2).
Conservare lontano da alimenti o mangimi e da bevande (S13). Non mangiare, nè bere, nè fumare durante l'impiego (S20/21). Non gettare i residui nelle fognature (S29). Non disfarsi del prodotto e del recipiente se non con le dovute precauzioni (S35). Usare contenitori adeguati per evitare l'inquinamento ambientale(S57). Questo materiale e il suo contenitore devono essere smaltiti come rifiuti pericolosi (S60). Non disperdere nell'ambiente. Riferirsi alle istruzioni speciali/schede informative in materia di sicurezza (S61).

Titolare della registrazione:
Du Pont de Nemours (Deutschland) GmbH,
Hugenottenallee 173-175
D-63263 Neu-Isenburg
Registrazione n. 2941/0

Fabbricato da:
Du Pont De Nemours (France) S.A.S.
Rue de Wittelsheim
F-68701 Cernay

Importato dall'Austria da:
Verde Bio S.r.l.
Viale della Vittoria 14/b
31044 Montebelluna (TV)
Tel. 0423.614260
Registrazione n. 15938 del 04/04/2014

Officina di rietichettatura:
SIPC - Rue J. Coste - F-59552 Courchelettes

Contenuto netto: g 40

Partita n.: vedi fondo della confezione

NORME PRECAUZIONALI:
Conservare fuori della portata dei bambini. Conservare il recipiente ben chiuso. Conservare lontano da alimenti o mangimi e bevande. Non mangiare, né bere né fumare durante l'impiego. Usare indumenti protettivi e guanti adatti. Evitare il contatto con gli occhi e con la pelle. In caso di contatto con gli occhi, lavare immediatamente e abbondantemente con acqua e consultare un medico. In caso di contatto con gli occhi, lavare immediatamente e abbondantemente con acqua e consultare un medico. Dopo la manipolazione ed in caso di contaminazione lavarsi accuratamente con acqua e sapone. In caso di malessere consultare il medico (se possibile, mostragli l'etichetta).

INFORMAZIONI PER IL MEDICO:
In caso di intossicazione chiamare il medico per i consueti interventi di Pronto Soccorso.
Consultare un Centro Antiveleni o chiamare il 118

PRIMA DELL'USO LEGGERE IL FOGLIO ILLUSTRATIVO
SMALTIRE LE CONFEZIONI SECONDO LE NORME VIGENTI
IL CONTENITORE NON PUO' ESSERE RIUTILIZZATO
IL CONTENITORE COMPLETAMENTE SVUOTATO NON DEVE ESSERE DISPERSO NELL'AMBIENTE

Etichetta autorizzata con Decreto Dirigenziale del 04/04/2014

Prodotto posto in commercio a seguito di importazione parallela dall'Austria, ai sensi del Regolamento (CE) N. 1107/2009, Art.52

THIFEN 50

Granuli idrosolubili in sacchetto idrosolubile
Erbicida selettivo per il diserbo in post-emergenza di mais e soia

Composizione
100 grammi di prodotto contengono:
Tifensulfuron metile puro g 50
Coformulanti q.b. a 100

PERICOLOSO PER L'AMBIENTE

FRASI DI RISCHIO
Altamente tossico per gli organismi acquatici, può provocare a lungo termine effetti negativi per l'ambiente acquatico (R50/53).

CONSIGLI DI PRUDENZA
Conservare fuori dalla portata dei bambini (S2). Conservare lontano da alimenti o mangimi e da bevande (S13). Non mangiare, nè bere, nè fumare durante l'impiego (S20/21). Non gettare i residui nelle fognature (S29). Non disfarsi del prodotto e del recipiente se non con le dovute precauzioni (S35). Usare contenitori adeguati per evitare l'inquinamento ambientale(S57). Questo materiale e il suo contenitore devono essere smaltiti come rifiuti pericolosi (S60). Non disperdere nell'ambiente. Riferirsi alle istruzioni speciali/schede informative in materia di sicurezza (S61).

Titolare della registrazione:
Du Pont de Nemours (Deutschland) GmbH,
Hugenottenallee 173-175
D-63263 Neu-Isenburg
Registrazione n. 2941/0
Fabbricato da:
Du Pont De Nemours (France) S.A.S.
Rue de Wittelsheim
F-68701 Cernay
Importato dall'Austria da:
Verde Bio S.r.l.
Viale della Vittoria 14/b
31044 Montebelluna (TV)
Tel. 0423.614260
Registrazione n. 15938 del 04/04/2014
Officina di rietichettatura:
SIPC - Rue J. Coste - F-59552 Courchelettes
Contenuto netto: g 16 (contiene 1 sacchetto da g 16)
g 24 (contiene 3 sacchetti da g 8)
g 48 (contiene 3 sacchetti da g 16)
g 80 (contiene 5 sacchetti da g 16)
g 160 (contiene10 sacchetti da g 16)
Partita n.: vedi fondo della confezione

NORME PRECAUZIONALI:
Conservare fuori della portata dei bambini. Conservare il recipiente ben chiuso. Conservare lontano da alimenti o mangimi e bevande. Non mangiare, né bere né fumare durante l'impiego. Usare indumenti protettivi e guanti adatti. Evitare il contatto con gli occhi e con la pelle. In caso di contatto con gli occhi, lavare immediatamente e abbondantemente con acqua e consultare un medico. In caso di contatto con gli occhi, lavare immediatamente e abbondantemente con acqua e consultare un medico. Dopo la manipolazione ed in caso di contaminazione lavarsi accuratamente con acqua e sapone. In caso di malessere consultare il medico (se possibile, mostragli l'etichetta).

INFORMAZIONI PER IL MEDICO:
In caso di intossicazione chiamare il medico per i consueti interventi di Pronto Soccorso.
Consultare un Centro Antiveleni o chiamare il 118

MODALITA' DI IMPIEGO
Caratteristiche
THIFEN 50 è un erbicida selettivo per il diserbo in post-emergenza del mais e della soia.
THIFEN 50 viene assorbito dalle foglie delle piante trattate e, subito dopo l'assorbimento, blocca la crescita delle malerbe sensibili con sintomi visibili (ingiallimento, necrosi e successiva morte) che possono manifestarsi da 1 a 3 settimane dall'applicazione. Le malerbe non devitalizzate sono drasticamente ridotte nello sviluppo e sono molto meno competitive nei riguardi della coltura. Condizioni di caldo e umido dopo il trattamento favoriscono l'attività erbicida.
THIFEN 50, ove necessario, può essere usato in miscela con altri diserbanti selettivi per il controllo di malerbe non sensibili.

DOSI ED EPOCHE D'IMPIEGO
MAIS: 15 g/ha di prodotto formulato addizionato ad un bagnante non ionico alla relativa dose di etichetta da distribuire in 300-500 litri d'acqua, allo stadio di 4-8 foglie e della coltura in post-emergenza delle infestanti.
SOIA: 7,5-12 g/ha applicato in post-emergenza della coltura (stadio di 2-4 foglie vere) e delle infestanti.

THIFEN 50 è attivo su: cencio molle *(Abutilon theophrasti)*, amaranto *(Amaranthus retroflexus)*, visnaga maggiore *(Ammy maius)*, camomilla comune *(Matricaria chamomilla)*, *Polygonum* spp, erba porcellana *(Portulaca oleracea)*, senape selvatica *(Sinapis arvensis)*, crespinio *(Sonchus* arvensis). Esercita inoltre un'apprezzabile azione di contenimento nei confronti di nappola italiana *(Xanthium* spp), stramonio *(Datura stramonium)*, farinello *(Chenopodium album)* e vilucchio comune *(Convolvolus arvensis)*.

PREPARAZIONE DELLA POLTIGLIA
THIFEN 50 alla dose stabilita, deve essere disciolto nel serbatoio dell'irroratore riempito circa ad un quarto, mantenendo l'agitatore in movimento; portare a volume il serbatoio ed eseguire il trattamento tenendo in funzione l'agitatore, anche durante eventuali fermate, con irroratore chiuso. La sospensione deve essere preparata poco prima del suo impiego.

AVVERTENZE
Nell'esecuzione del trattamento evitare sovrapposizioni e chiudere l'irroratore durante le fermate ed i cambiamenti di direzione. Non applicare il prodotto nelle ore più calde della giornata e su colture sofferenti a seguito di andamento climatico avverso, carenze nutrizionali, attacchi di parassiti, asfissia radicale: nel caso tale sofferenza si verificasse successivamente al trattamento lo stato di debilitazione della coltura può essere temporaneamente aggravato.
Subito dopo il trattamento è importante eliminare ogni traccia di prodotto dal serbatoio e dalla pompa, operando come segue:

a) Risciacquare completamente ed in modo accurato tutta la superficie interna del serbatoio riempito con almeno il 10% di acqua pulita, controllando la completa rimozione di ogni deposito visibile. Lavare per mezzo di un getto ad elevata pressone la pompa, i filtri e la barra e successivamente fare scolare il liquido di risulta dal serbatoio.
b) Rimuovere i filtri e le ghiere degli ugelli e lavare queste parti separatamente.
c) Ripetere il risciacquo e le operazioni di cui al punto a).

Dopo un trattamento con **THIFEN 50** si sconsiglia la trasemina di leguminose foraggere. Evitare durante il trattamento che la miscela erbicida possa arrivare su colture limitrofe.
Nello svuotare e lavare l'attrezzatura porre la massima attenzione affinché il prodotto non arrivi a contatto con colture vcine.

COMPATIBILITÀ
Per il diserbo selettivo della soia, **THIFEN 50** è compatibile con Tuareg (s.a. imazamox), Agil (s.a. propaquizafop), e prodotti fitosanitari contenenti bentazone. In caso di miscela versare nella botte prima **THIFEN 50** e successivamente gli altri formulati.
AVVERTENZA: in caso di miscela con altri formulati deve essere rispettato il periodo di carenza più lungo. Devono inoltre essere osservate le norme precauzionali prescritte per i prodotti più tossici. In caso di intossicazione, informare il medico della miscelazione compiuta.

FITOTOSSICITÀ
Il prodotto può risultare fitotossico per le colture non indicate in etichetta.
Mais: non trattare mais dolce, linee pure di mais per la produzione di seme, colture di mais di secondo raccolto e mais per popcorn; non usare **THIFEN 50** su colture sofferenti o nelle ore più calde della giornata.
ATTENZIONE: Da impiegare esclusivamente in agricoltura nelle epoche e per gli usi consentiti - ogni altro uso è pericoloso.
Chi impiega il prodotto è responsabile degli eventuali danni che possono derivare da un uso improprio del preparato. Il rispetto delle predette istruzioni è condizione essenziale per assicurare l'efficacia del trattamento e per evitare danni alle piante, alle persone ed agli animali.
DA NON APPLICARE CON MEZZI AEREI. PER EVITARE RISCHI PER L'UOMO E PER L'AMBIENTE SEGUIRE LE ISTRUZIONI PER L'USO. NON CONTAMINARE ALTRE COLTURE, ALIMENTI, BEVANDE E CORSI D'ACQUA. DA NON VENDERSI SFUSO. SMALTIRE LE CONFEZIONI SECONDO LE NORME VIGENTI. IL CONTENITORE COMPLETAMENTE SVUOTATO NON DEVE ESSERE DISPERSO NELL'AMBIENTE. NON OPERARE CONTRO VENTO. IL CONTENITORE NON PUO' ESSERE RIUTILIZZATO. NON CONTAMINARE L'ACQUA CON IL PRODOTTO O IL SUO CONTENITORE. NON PULIRE IL MATERIALE D'APPLICAZIONE IN PROSSIMITÀ DELLE ACQUE DI SUPERFICIE. EVITARE LA CONTAMINAZIONE ATTRAVERSO I SISTEMI DI SCOLO DELLE ACQUE DALLE AZIENDE AGRICOLE E DALLE STRADE.

Etichetta autorizzata con Decreto Dirigenziale del 04/04/2014

Prodotto posto in commercio a seguito di importazione parallela dall'Austria, ai sensi del Regolamento (CE) N. 1107/2009, Art.52

THIFEN 50

Erbicida selettivo per il diserbo in post-emergenza di mais e soia
Granuli idrosolubili in sacchetto idrosolubile

PERICOLOSO PER L'AMBIENTE

Composizione
100 grammi di prodotto contengono:
Tifensulfuron metile puro g 50
Coformulanti q.b. a 100

Titolare della registrazione:
Du Pont de Nemours (Deutschland) GmbH,
Hugenottenallee 173-175
D-63263 Neu-Isenburg
Registrazione n. 2941/0
Fabbricato da:
Du Pont De Nemours (France) S.A.S.
Rue de Wittelsheim
F-68701 Cernay
Importato dall'Austria da:
Verde Bio S.r.l.
Viale della Vittoria 14/b
31044 Montebelluna (TV)
Tel. 0423.614260
Registrazione n. 15938 del 04/04/2014
Officina di rietichettatura:
SIPC - Rue J. Coste - F-59552 Courchelettes

Contenuto netto Contenuto netto: g 8 - 16

Partita n.: vedi fondo della confezione

AVVERTENZA:
leggere attentamente l'etichetta riportata sulla confezione

NON TOCCARE CON MANI O GUANTI BAGNATI
DASCIOGLIERE IN ACQUA SENZA ROMPERE

MODO DI UTILIZZO DEL SACCHETTO IDROSOLUBILE

1 Riempire il serbatoio di circa 1/4 di acqua

2 Assicurarsi di avere le mani asciutte

3 Estrarre il sacchetto idrosolubile dall'involucro protettivo

4 Gettare il sacchetto idrosolubile nella botte

5 Mettere in funzione l'agitatore ed attendere lo scioglimento del sacchetto (5 min)

6 Portare la botte a volume

ELIMINAZIONE DEI CONTENITORI VUOTI: il rispetto delle indicazioni soprariportate fa' si che il contenitore del sacchetto idrosolubile non venga mai a contatto diretto con il prodotto e quindi contaminato; pertanto lo smaltimento della confezione vuota non richiede particolari accorgimenti.

Etichetta autorizzata con Decreto Dirigenziale del 04/04/2014

14A03146

MINISTERO DELLE INFRASTRUTTURE E DEI TRASPORTI

DECRETO 24 aprile 2014.

Individuazione delle categorie di lavorazioni che richiedono l'esecuzione da parte di operatori economici in possesso di specifica qualificazione, ai sensi dell'articolo 12 del decreto-legge 28 marzo 2014, n. 47.

IL MINISTRO DELLE INFRASTRUTTURE E DEI TRASPORTI

Visto il decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, recante il codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture e il relativo decreto di attuazione di cui al decreto del Presidente della Repubblica 5 ottobre 2010, n. 207;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 30 ottobre 2013, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* 29 novembre 2013, di decisione del ricorso straordinario al Capo dello Stato che ha, tra l'altro, disposto l'annullamento delle disposizioni regolamentari del decreto del Presidente della Repubblica 5 ottobre 2010, n. 207, di cui agli articoli 107, comma 2, e 109, comma 2, in relazione, quest'ultimo, alla tabella sintetica delle categorie contenuta nell'Allegato A del medesimo decreto;

Visto il decreto-legge 28 marzo 2014, n. 47, recante "Misure urgenti per l'emergenza abitativa, per il mercato delle costruzioni e per Expo 2015" e, in particolare, l'articolo 12 (Disposizioni urgenti in materia di qualificazione degli esecutori dei lavori pubblici), nel quale è previsto che, al fine di garantire la stabilità del mercato dei lavori pubblici, nelle more dell'emanazione delle disposizioni regolamentari sostitutive delle sopra citate disposizioni regolamentari annullate, con decreto del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti, da adottare entro trenta giorni dalla data di entrata in vigore del citato decreto-legge, sono individuate le categorie di lavorazioni di cui all'Allegato A del decreto del Presidente della Repubblica n. 207 del 2010 che, in ragione dell'assoluta specificità strettamente connessa alla rilevante complessità tecnica o al notevole contenuto tecnologico, richiedono l'esecuzione da parte di operatori economici in possesso della specifica qualificazione e, tra di esse, le categorie di lavorazioni per le quali trova applicazione l'articolo 37, comma 11, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163;

Considerato che per quanto attiene le categorie a qualificazione obbligatoria, la riduzione delle categorie specialistiche già individuate dall'articolo 109, comma 2, del decreto del Presidente della Repubblica n. 207 del 2010, può essere operata attraverso l'eliminazione di alcune categorie caratterizzate da minore complessità tecnica quali le categorie OS 9, OS 12-B, OS 15, OS 16, OS 31, nonché delle categorie OS 17, OS 19, OS 22, OS 27 e OS 29 in quanto in generale afferenti a settori per i quali il sistema di qualificazione è solo uno dei parametri che regola il funzionamento del mercato e la selezione degli operatori economici, mentre, per quanto concerne le categorie cc.dd. "superspecialistiche", evidenti ragioni di tutela, da un lato, della corretta dinamica concorrenziale fra operatori ed, al contempo, della salvaguardia dell'interesse pubblico posto in capo alle stazioni appaltanti, suggeriscono il mantenimento del possesso di specifici requisiti selettivi per l'esecuzione di opere connotate da rilevante complessità tecnica ovvero da notevole contenuto tecnologico nell'alveo delle quali rientrano le categorie afferenti i beni culturali (OS 2-A, OS 2-B, OS 25), la sicurezza strutturale e infrastrutturale (OS 11, OS 12-A; OS 13; OS 18-A, OS 18-B; OS 21; OS 32), la sicurezza impiantistica (OG 11, OS 4, OS 30) ed il ciclo dei rifiuti (OS 14), anche alla luce dei requisiti particolarmente stringenti richiesti dal vigente quadro normativo, per l'esecuzione delle singole realizzazioni cui le citate categorie afferiscono, nonché per il possibile impatto sulla salute pubblica e la pubblica incolumità di talune delle realizzazioni sussumibili nelle categorie in parola;

Considerato il complesso processo di revisione delle categorie a qualificazione obbligatoria e delle categorie superspecialistiche volto ad una riduzione delle categorie stesse, tale da raggiungere un adeguato punto di equilibrio che tenga conto di criteri oggettivi indicativi del livello di specializzazione delle opere riconducibili alle singole categorie oltre che di un attento bilanciamento dei contrapposti interessi tra imprese generali e specialistiche;

Decreta:

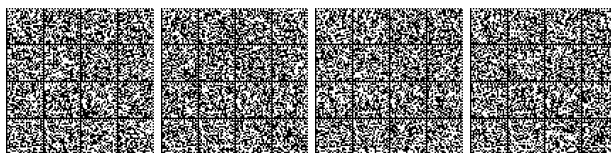
Art. 1.

Categorie di lavorazioni a qualificazione obbligatoria

1. Non possono essere eseguite direttamente dall'affidatario in possesso della qualificazione per la sola categoria prevalente, se privo delle relative adeguate qualificazioni, le lavorazioni, indicate nel bando di gara o nell'avviso di gara o nella lettera di invito, di importo superiore ai limiti indicati dall'articolo 108, comma 3, del decreto del Presidente della Repubblica 5 ottobre 2010, n. 207, relative alle categorie di opere generali individuate nell'allegato A al predetto decreto, nonché le categorie individuate nel medesimo allegato A con l'acronimo OS, di seguito elencate: OS 2-A, OS 2-B, OS 3, OS 4, OS 5, OS 8, OS 10, OS 11, OS 12-A, OS 13, OS 14, OS 18-A, OS 18-B, OS 20-A, OS 20-B, OS 21, OS 24, OS 25, OS 28, OS 30, OS 32, OS 33, OS 34, OS 35.

Art. 2.

Categorie di lavorazioni per le quali trova applicazione l'articolo 37, comma 11, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163

1. Si considerano strutture, impianti e opere speciali ai sensi dell'articolo 37, comma 11, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, le lavorazioni, se di importo superiore ad uno dei limiti indicati all'articolo 108, comma 3, del decreto del Presidente della Repubblica 5 ottobre 2010, n. 207, corrispondenti alle categorie individuate nell'allegato A del medesimo decreto con l'acronimo OG o OS di seguito elencate: OG 11, OS 2-A, OS 2-B, OS 4, OS 11, OS 12-A, OS 13, OS 14, OS 18-A, OS 18-B, OS 21, OS 25, OS 30, OS 32.

Art. 3.

Disposizioni di coordinamento e transitorie

1. I richiami contenuti nelle disposizioni vigenti all'articolo 107, comma 2, del decreto del Presidente della Repubblica n. 207 del 2010 si intendono riferiti alle disposizioni di cui all'articolo 2 del presente decreto. I richiami, contenuti negli articoli 108, comma 1, e 109, comma 1, all'articolo 109, comma 2, del predetto decreto del Presidente della Repubblica n. 207 del 2010, si intendono riferiti all'articolo 1 del presente decreto.

2. Le disposizioni di cui al presente decreto si applicano alle procedure i cui bandi o avvisi con i quali si indice una gara sono pubblicati successivamente alla data della sua entrata in vigore, nonché, in caso di contratti senza pubblicazione di bandi o avvisi, alle procedure in cui, alla medesima data, non sono ancora stati inviati gli inviti a presentare le offerte.

3. Le disposizioni del presente decreto cessano di avere efficacia alla data di entrata in vigore delle disposizioni regolamentari sostitutive delle previsioni di cui agli articoli 107, comma 2, e 109, comma 2, del decreto del Presidente della Repubblica n. 207 del 2010, annullate dal decreto del Presidente della Repubblica 30 ottobre 2013.

Art. 4.

Entrata in vigore

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione sulla *Gazzetta Ufficiale*.

Roma, 24 aprile 2014

Il Ministro: LUPI

14A03408

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 7 aprile 2014.

Iscrizione della denominazione «Miele Varesino» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 Novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con Regolamento (UE) n. 328/2014 della Commissione del 26 marzo 2014, la denominazione «Miele Varesino» riferita alla categoria «Altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari ad eccezione del burro ecc.)» è iscritta quale Denominazione di Origine Protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 52, paragrafi 2 e 4, del Regolamento (UE) n. 1151/2012;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta «Miele Varesino», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale.

Provvede:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta «Miele Varesino», registrata in sede comunitaria con Regolamento (UE) n. 328/2014 del 26 marzo 2014.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Miele Varesino», possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la suddetta denominazione e la menzione «Denominazione di Origine Protetta» solo sulle produzioni conformi al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 7 aprile 2014

Il direttore generale: GATTO

ALLEGATO

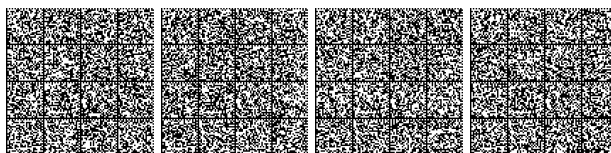
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

MIELE VARESINO D.O.P.

Art. 1.

Denominazione del prodotto

La Denominazione di Origine Protetta «MIELE VARESINO» è riservata al miele conforme ai requisiti ed alle prescrizioni stabilite nel presente disciplinare, della tipologia monoflorale:

MIELE VARESINO monoflorale di ACACIA.

Art. 2.

Zona di produzione

La zona geografica di produzione, sia per la fase di raccolta in campo che per quella di estrazione e preparazione per il consumo è delimitata dai confini del territorio della Provincia di Varese.

La Provincia di Varese («Provincia Verde» e dei «Laghi») è delimitata ad ovest dal Lago Maggiore (Verbano) e dal corso del fiume Ticino; a nord e, parzialmente ad est, dal confine italo-svizzero, e nelle restanti direzioni dai confini con le Province di Como e di Milano.

La zona prealpina si sviluppa tra il Lago Maggiore e il Lago di Lugano (Ceresio) in una intricata serie di brevi solchi vallivi, le così dette valli varesine, separate da rilievi che mediamente superano poco i 1000 metri.

La zona contigua al capoluogo è un'area di transizione verso la pianura, modellata da bassi rilievi morenici e caratterizzata dalle piccole conche glaciali dei laghi di Biandronno, Varese, Monate e Comabbio.

Ancora più a sud i rilievi morenici degradano e, da Gallarate fino al confine con la Provincia di Milano, il paesaggio è quello dell'alta pianura padana, con suoli ciottolosi di deposito alluvionale e ripiani inclinati verso sud ed intagliati dalla rete idrografica dei fiumi Olona, Bozzente, Lura, Arno e del «fiume azzurro» il Ticino.

Gli apiari per la produzione del miele monoflorale di «acacia», al momento della raccolta del nettare sono ubicati in pianura, in collina ed sulle montagne varesine ad una altezza che non deve superare i 600 m sul livello del mare.

Art. 3.

Caratteristiche del prodotto

Per «MIELE VARESINO» di acacia si intende il miele prodotto da alveari localizzati, nel periodo di bottinatura del nettare, all'interno del territorio della Provincia di Varese che deve essere estratto da favi e preparato per la commercializzazione all'interno dello stesso territorio.

Il «MIELE VARESINO» di acacia dizione utilizzata per il miele monoflorale di Robinia pseudoacacia L., viene così definito in quanto proviene da un'unica origine floreale e ne possiede le caratteristiche organolettiche, chimico-fisiche e microscopiche definite di seguito.

3.1 Caratteristiche chimico fisico generali.

Il contenuto di acqua del «MIELE VARESINO» di acacia non deve essere superiore al 17.50%.

Indice HMF idrossimetilfulfurale inferiore a 15 mg/kg.

3.2 Caratteristiche organolettiche

Le caratteristiche organolettiche del "MIELE VARESINO" sono le seguenti:

Colore: trasparente, da quasi incolore a giallo paglierino.

Odore: generico di miele, leggero e delicato, privo di odori marcati.

Sapore: molto dolce.

Aroma: delicato, confettato e vanigliato.

Stato fisico: tipicamente liquido, cristallizzazione rara e comunque molto ritardata.

3.3.Caratteristiche melissopalinologiche

Classe di rappresentatività: PK/10g inferiore a 20.000 (media 9.500).

Il polline di Robinia si trova in modo ricorrente associato a quello di specie non nettarifere, la maggior parte delle quali presenti diffusamente allo stato spontaneo nei robinieti della zona di produzione, come Graminaceae, Fraxinus, Quercus robur gr., Rumex, Sambucus nigra, Chelidonium e Luzula. Tra le specie spontanee di tipo nettarifero si riscontrano Acer, Prunus f., Salix, Trifolium repens e Castanea sativa, quest'ultima sempre rappresentata negli spettri pollinici.

Tra le piante coltivate o perlopiù presenti in modo prevalente in impianti forestali artificiali, giardini e parchi, troviamo ben rappresentate sia specie non nettarifere (Actinidia, Pinaceae) che nettarifere (Aesculus, Gleditsia, Liriodendron).

Nella parte centro-settentrionale della zona di produzione lo spettro risulta ancor più caratteristico per la presenza di pollini appartenenti a specie di piante sempreverdi (laurofille), tra cui spiccano Ilex aquifolium e la palma Trachycarpus fortunei (una volta chiamata Chamaerops excelsa), quest'ultima specie ricorrentemente rappresentata negli spettri pollinici.

Occorre infine rimarcare l'assenza di polline di Loranthus europaeus e di leguminose foraggere, quali Onobrychis, Hedysarum coronarium tutte specie mancanti nella zona di produzione.

Il «MIELE VARESINO» deve possedere una percentuale di polline di Robinia pseudoacacia superiore al 25% rispetto allo spettro nettarifero, calcolato escludendo i pollini di specie non nettarifere e i pollini interpretabili come contaminanti".

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle arnie, dei produttori e dei confezionatori, la tenuta di registri di produzione e di confezionamento nonché attraverso l'immediata dichiarazione alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto.

Tutte le persone fisiche o giuridiche iscritte nei relativi elenchi sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto

5.1 Conduzione degli alveari

Gli alveari di produzione possono essere:

«stanziali», cioè permanere nella stessa postazione per l'intero arco dell'anno di produzione.

«nomadi», con spostamenti entro il territorio sopra descritto per tutto il periodo della fioritura interessata.

Sono utilizzate arnie razionali (a favo mobile) a sviluppo verticale e, al momento del raccolto produttivo delle api, verranno impiegati melari vuoti e puliti.

È assolutamente vietato utilizzare per la nutrizione proteica, pollini di origine diversa da quella strettamente di produzione locale.

Durante l'ispezione degli alveari, il fumo necessario deve essere prodotto con materiali vegetali di natura cellulosica che non devono trasferire al miele odori estranei o residui di combustione.

5.2 Prelievo, Estrazione e Preparazione al consumo

È fatto divieto di usare sostanze repellenti.

Per l'utilizzo della denominazione di origine protetta «MIELE VARESINO» di acacia, il miele deve essere estratto e preparato per il consumo attraverso le seguenti fasi:

l'estrazione deve essere effettuata da favi di melario privo di covata;

i locali destinati alla smielatura, lavorazione conservazione del miele devono essere ubicati nell'ambito territoriale della zona di produzione;

l'estrazione è condotta esclusivamente con smielatori centrifughi. La filtrazione deve essere eseguita per gravità con filtri permeabili agli elementi figurati del miele (pollini). Successivamente alla filtrazione il miele deve essere posto in recipienti provvisti di coperchio, al fine della decantazione.

La qualità del prodotto viene assicurata con l'osservanza, da parte degli operatori, di tecniche di buone prassi apistiche riguardanti l'allevamento delle famiglie, la produzione, il prelievo dei melari, l'estrazione del miele, la preparazione al consumo del raccolto e la conservazione dello stesso.

Nel caso il miele, ancora contenuto nei melari, presenti un contenuto di acqua superiore a 17.50% è consentito un trattamento dei favi con corrente di aria calda e secca e/o con deumidificatore al fine di portare l'umidità ad un valore inferiore a 17.50%.

È fatto assoluto divieto trattare il prodotto con temperature superiori a 40 gradi.

5.3 Conservazione

Il miele prodotto può essere conservato, confezionato ed etichettato entro 24 mesi dalla data di estrazione.

I locali dove viene conservato il miele devono essere asciutti, areati e, se necessario, ad umidità controllata.

Art. 6.

Legame con l'ambiente geografico

Fattori storici ed umani

Nella Provincia di Varese l'apicoltura ha sempre avuto un ruolo di primaria importanza nell'economia rurale di questo territorio.

Tra la fine dell'ottocento e i primi del novecento due eventi importanti diedero un notevole impulso all'apicoltura varesina.

Innanzitutto con la costruzione della rete ferroviaria italiana realizzata dall'unità d'Italia in poi, la Robinia pseudoacacia fu utilizzata per consolidare i pendii delle scarpate e delle trincee che grazie alle sue ramificate radici superficiali assicurava un ottimo consolidamento dei terreni.

La specie, originaria del Nord America, si diffuse in Italia verso la fine del XVIII secolo quale pianta da giardino e dimostratasi subito vigorosa e di facile adattamento a diversissime condizioni pedoclimatiche passò ad usi forestali. La specie trovò nella Provincia di Varese un habitat ideale per l'indice di piovosità, per il tipo di terreno e per le temperature. La diffusione che ebbe al di fuori della rete ferroviaria fu enorme, e tutti quei terreni abbandonati dall'agricoltura in conseguenza alla forte industrializzazione di quegli anni insieme ai boschi incolti/trascurati, furono colonizzati dalla Robinia. Le piante iniziarono a produrre il prelibato nettare che avrebbe dato luogo al famoso miele di Acacia (così battezzato dai francesi in tutto il mondo).

Contestualmente l'apicoltura cosiddetta Villica si stava trasformando in apicoltura Razionale che permetteva di prelevare il miele senza dover ricorrere all'apicidio e di ottenere dei mieli monoflorali, impossibili da produrre con il sistema villico.

«Le prime arnie razionali comparvero a Cassano presso il dott. Dubini e … a Golasecca e Coarezza … dai soci, geometra Giacomo Guazzoni e Fresca, nel 1882 acquistando bugni villici che travasavano nell'arnia ideata dal Guazzoni stesso, a fondo mobile e a soffitta mezza mobile. Nel 1887 il Guazzoni costruì lo stampo per fogli cerei, il primo con metallo da caratteri da stampa, in seguito di alluminio e ne diffuse un po' da tutte le parti, ed uno anche in Siberia. I due soci concorsero in diverse esposizioni guadagnandosi diplomi e medaglie. … l'arnia Guazzoni … poteva essere tenuta chiusa in apiario: … le operazioni si eseguivano più facilmente, perché apribile anche nella parte superiore». Questi eventi consentirono di produrre mieli monoflorali, oltre al tradizionale castagno, già a far data dai primi anni del novecento: poteva essere ottenuto il miele di acacia, grande novità per quei tempi, determinando quindi un notevole incremento dell'apicoltura nella Provincia di Varese nei successivi anni. Tale attività costituiva la principale fonte di reddito per gli apicoltori.

I boschi di robinia del territorio varesino fin da subito sono diventati meta di apicoltori provenienti da altri territori; tuttora il patrimonio boschivo offre nettare oltre che ai 12.000 alveari «Varesini» ad altrettanti alveari «Forestieri». Negli anni l'apicoltura in Provincia di Varese ha fatto passi da gigante: sempre più apicoltori si sono dedicati a questa attività sia come professione principale che come attività semiprofessionistica o come hobby.

A testimonianza di ciò si ricorda che fin dal 1934 esiste un Consorzio provinciale Obbligatorio fra Apicoltori convertito nel 1983 in Associazione Produttori Apistici della Provincia di Varese e affiancato nel 1989 dal Consorzio Qualità Miele Varesino.

Si evidenzia che da tantissimi anni durante la fioritura della Robinia pseudoacacia, sul territorio della Provincia di Varese la presenza degli alveari si raddoppia passando da 12.000 a oltre 20.000 arnie. La motivazione di questo notevole incremento è da ricondursi al fatto che a differenza da altre zone in cui si produce il miele d'acacia, nel territorio varesino non ci sono colture agrarie o essenze spontanee che influenzano con la loro fioritura la qualità del prodotto che risulta così più puro e pienamente rispondente alla migliore tipicità del miele di acacia.

Fattori ambientali

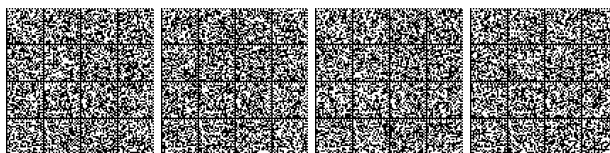
Da sud a nord la Provincia di Varese può essere ripartita per il 22% a pianura (alta pianura), il 46% a collina ed infine il 32% a montagna. L'alta pianura è formata da depositi alluvionali terrazzati di origine fluvioglaciale, in particolare da sedimenti grossolani, costituiti da ghiaie e ciottoli. La zona collinare è prevalentemente costituita da depositi morenici intervallati a piane. I rilievi montuosi, confinati nella zona settentrionale, presentano litologie di natura carbonatica (marne e soprattutto dolomie e calcari) oppure silicatica (rocce metamorfiche, come gneiss e micascisti, e ignee, come granofiri e porfiriti).

L'area geografica presenta un clima continentale temperato con limitate escursioni termiche sia in estate che inverno dovute all'azione mitigatrice dei laghi. Tali condizioni caratterizzano l'area geografica favorendo la presenza di specie arboree anche di origine esotica.

Il clima infatti viene mitigato dalla presenza dei laghi che anticipano la primavera rispetto alle zone del milanese: ciò rende possibile numerose e persistenti fioriture sui dolci declivi solatii.

Nel territorio varesino la presenza di Robinia (Robinia pseudoacacia L.), specie mielifera dominante, è largamente e intensamente distribuita tanto da colonizzare le aree agricole marginali e costituire in molte aree della zona la specie arborea prevalente nei boschi.

Complessivamente i boschi della Provincia di Varese ricoprono una superficie di circa 541 km2, pari al 45% dell'intera superficie provinciale. L'acacia o robinia (Robinia pseudoacacia) costituisce boschi monospecifici (robinieti puri) oppure consorzi con altre specie forestali (robinieti misti). Nell'insieme i robinieti ricoprono una superficie di circa 163 km2, corrispondente al 30% della superficie forestale provinciale. I robinieti sono in particolar modo diffusi nella parte centro-meridionale (pianura e collina), dove rappresentano spesso l'unica tipologia forestale presente nella zona planiziale, mentre nella parte settentrionale (montagna) sono presenti soltanto a bassa quota; i robinieti, infatti, superano di rado i 600 m di altitudine.

Nel periodo di fioritura della Robinia pseudoacacia L. nella zona della provincia di Varese, non si manifestano altre fioriture di specie nettarifere altrettanto abbondanti. Infatti, la fioritura della Robinia pseudoacacia L., nella maggior parte del territorio varesino, può essere definita

scalare e dura a lungo grazie alla presenza di valli che si incuneano fino a sud, come le Valli del Ticino e dell'Olona, o di versanti collinari solatii e protetti dai venti.

Nella parte centro-settentrionale della provincia i robinieti si arricchiscono di specie arboree e arbustive sempreverdi (Elaeagnus pungens, Laurus nobilis, Ilex aquifolium, Ligustrum lucidum, Prunus laurocerasus Taxus baccata e la palma Trachycarpus fortunei), molte delle quali termicamente esigenti e originarie di climi tropicali caldo-umidi. Gli esemplari naturalizzati di queste particolari specie, collettivamente chiamate laurofille, sono il risultato di un processo di spontaneizzazione che parte dai numerosi centri di dispersione (parchi e giardini) presenti storicamente sul territorio, soprattutto nelle zone circostanti i principali laghi dove trovano accoglimento ville settecentesche e ottocentesche. I parchi e i giardini ospitano, in generale, una ricca diversità di specie, in particolare di dendroflora, tra cui spiccano Aesculus hippocastanum, Gleditsia triacanthos, Liriodendron tulipifera, Prunus cerasifera e numerose specie di conifere appartenenti alla famiglia delle Pinaceae (Cedrus atlantica e C. deodara, Chamaecyparis lawsoniana, Picea abies e Pinus strobus).

Fattori produttivi

Tradizionalmente l'attività si compone di apiari stanziali ed nomadi che vanno dalla pianura alla collina ed alla montagna seguendo le varie fasi di fioritura.

L'attività apistica è diffusa e sviluppata su tutto il territorio provinciale ed è caratterizzata da aziende produttive che operano con grande passione in regime di professionismo, semi-professionismo e hobbistico, considerando questa attività un'importante punto di forza della economia della produzione agricola nella Provincia di Varese.

L'apicoltura varesina ha potuto maturare un alto tasso di specializzazione nella produzione di mieli ed in particolare del miele di acacia che è divenuto il miele maggiormente prodotto in provincia di Varese.

La continua selezione di razze di api che fossero più produttive e resistenti alle diverse malattie ha contribuito a migliorare ulteriormente sia la qualità che la quantità di miele prodotto dagli apicoltori varesini.

La provenienza del «MIELE VARESINO» di acacia è verificabile mediante l'analisi melissopalinologica.

6.1 Identificazione del prodotto

Il «MIELE VARESINO» di acacia in ogni sua fase di produzione deve assicurare la tracciabilità del prodotto.

Art. 7.

Controlli

La verifica sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo, in conformità a quanto stabilito dagli art. 10 e 11 del Reg. (CEE) n. 510/2006.

L'Organismo di controllo è: I.M.C. S.r.l. - Via Pisacane, 32 - 60019 Senigallia (AN) - tel. +039. 071 7930179 fax +039 071 7910043, e-mail: imcert@imcert.it

Art. 8.

Etichettatura

Le indicazioni relative alla designazione e presentazione del prodotto confezionato sono quelle previste dalla vigente legislazione.

Oltre a quelle previste, in etichetta devono esserci le seguenti indicazioni:

la denominazione "MIELE VARESINO" come descritto nell'art.1 del presente disciplinare;

l'acronimo "DOP" o per esteso "Denominazione di Origine Protetta";

simbolo dell' Unione;

il logo identificativo del prodotto, così come descritto nell'art. 9 del presente disciplinare;

le modalità di conservazione: "da conservarsi in luogo fresco e asciutto e al riparo dalla luce";

Il termine preferenziale di consumo: "da consumarsi preferibilmente entro: mese ed anno" corrispondenti a non più di 36 mesi dalla data di estrazione.

Possono inoltre comparire sull'etichetta:

indicazioni nutrizionali

consigli per l'uso.

Per il confezionamento del "MIELE VARESINO" di acacia sono utilizzati contenitori di vetro chiusi con tappo metallico su cui è posto un sigillo che deve riportare il logo identificativo del prodotto, così come descritto nell'art. 9 del presente disciplinare.

Il sigillo viene distribuito ai produttori che hanno dichiarato di accettare integralmente il presente disciplinare e che si sottopongono ai controlli previsti dal precedente art. 7.

È inoltre possibile il confezionamento del miele in bustine, vaschette o vasetti di materiale idoneo, in formato monodose, che devono riportare in etichetta quanto previsto dalla normativa vigente.

Art. 9.

Descrizione del Logo

Il logo del «MIELE VARESINO» come da rappresentazione sotto riportata, è costituito da:

un disegno centrale su sfondo bianco costituito da tre esagoni di colore arancione (Pantone Orange 021 *C)* dai quali si sviluppa verso l'alto un «fiore-ape» a 5 petali, affiancato da 3 montagne stilizzate di colore azzurro (Pantone 306 *C)* sotto le quali con spessori decrescenti seguono sei linee con funzione rappresentativa di lago, anch'esse di colore azzurro;

una banda di colore giallo (Pantone 106 *C)* che circoscrivendo il disegno centrale, riporta con caratteri di colore blue (Pantone Blue 072 *C)* le diciture «MIELE VARESINO D.O.P.» e «di acacia»;

una cornice di colore arancione (Pantone Orange 021 *C)* che delimita il logo.

Per la realizzazione di tale logo sono utilizzati i seguenti colori:

14A03309

DECRETO 11 aprile 2014.

Rinnovo dell'autorizzazione all'organismo di controllo «INOQ - Istituto Nord Ovest Qualità soc. coop.», in Moretta, ad effettuare i controlli sulla specialità tradizionale garantita «Mozzarella», registrata in ambito Unione europea.

IL DIRETTORE GENERALE
PER IL RICONOSCIMENTO DEGLI ORGANISMI DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE E TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 relativo ai regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visti gli articoli 36 e 37 del predetto Regolamento (UE) n. 1151/2012, concernenti i controlli;

Visto il Regolamento (CE) n.2527/98 della Commissione del 25 novembre 1998 con il quale la denominazione «Mozzarella» è stata iscritta nel registro delle «specialità tradizionali garantite»;

Visto il decreto 28 giugno 2001, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 160 del 12 luglio 2001, con il quale è stato approvato il piano di controllo e il prospetto tariffario relativi alla STG «Mozzarella»;

Visto il decreto 27 gennaio 2004, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 30 del 6 febbraio 2004, con il quale è stato rettificato il decreto sopra indicato;

Visto il decreto 14 aprile 2011, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 103 del 5 maggio 2011, con il quale l'organismo di controllo «INOQ - Istituto Nord Ovest Qualità soc. coop.» con sede in Moretta, piazza Carlo Alberto Grosso n. 82, è stato autorizzato ad effettuare i controlli sulla specialità tradizionale garantita (STG) «Mozzarella» per tre anni a far data dal 14 aprile 2011;

Vista l'istanza presentata in data 31 marzo 2014 da «INOQ - Istituto Nord Ovest Qualità soc. coop.» intesa ad ottenere il rinnovo dell'autorizzazione ad effettuare i controlli sulla specialità tradizionale garantita (STG) «Mozzarella»;

Considerato che non sono mutate le condizioni previste dai decreti 28 giugno 2001 e 27 gennaio 2014 in precedenza citati;

Vista la documentazione agli atti del Ministero;

Ritenuto di procedere all'emanazione del provvedimento di rinnovo dell'autorizzazione ai sensi del comma 1 dell'art. 14 della legge 21 dicembre 1999, n. 526;

Decreta:

Art. 1.

L'autorizzazione all'organismo di controllo «INOQ - Istituto Nord Ovest Qualità s soc. coop.» con sede in Moretta, piazza Carlo Alberto Grosso n. 82, ad espletare le funzioni di controllo previste dagli articoli 36 e 37 del regolamento (UE) n. 1151/20012 per il prodotto STG «Mozzarella», registrato in ambito Unione europea con regolamento (CE) n. 2527/98 della Commissione del 25 novembre 1998, è rinnovata per tre anni a far data del presente decreto.

Art. 2.

1. Nel periodo di vigenza dell'autorizzazione «INOQ - Istituto Nord Ovest Qualità soc. coop.» resterà iscritto nell'elenco degli organismi privati di controllo di cui all'art. 14, comma 7 della legge 21 dicembre 1999, n. 526 a meno che non intervengano motivi ostativi alla sua iscrizione nel predetto elenco.

2. Nell'ambito del periodo di validità dell'autorizzazione, l'organismo «INOQ - Istituto Nord Ovest Qualità soc. coop.» è tenuto ad adempiere a tutte le disposizioni complementari che l'autorità nazionale competente, ove lo ritenga necessario, decida di impartire.

Restano ferme tutte le altre disposizioni impartite con decreto 14 aprile 2011.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana ed entra in vigore dalla data della sua emanazione.

Roma, 11 aprile 2014

Il direttore generale: LA TORRE

14A03298

DECRETO 11 aprile 2014.

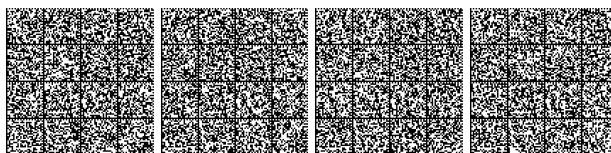
Protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione Patata del Fucino per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come indicazione geografica protetta.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'art. 16, lettera *d)*;

Visto l'art. 9, comma 1, del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari che consente allo Stato membro di accordare, a titolo transitorio, protezione a livello nazionale della denominazione trasmessa per la registrazione;

Visto l'art. 12, comma 1 del decreto 14 ottobre 2013, relativo alle disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Vista la domanda presentata dall'Associazione Marsicana Produttori Patate Soc. Coop. Agricola, con sede in Celano (AQ), Borgo Strada 14 n. 87, intesa ad ottenere la registrazione della denominazione Patata del Fucino, ai sensi del citato regolamento (UE) n. 1151/2012;

Vista la nota protocollo n. 21081 del 20 marzo 2014 con la quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ritenendo che la predetta domanda soddisfi i requisiti indicati dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, ha trasmesso all'organismo comunitario competente la predetta domanda di registrazione;

Vista l'istanza con la quale l'Associazione Marsicana Produttori Patate Soc. Coop. Agricola, ha chiesto la protezione a titolo transitorio della stessa, ai sensi dell'art. 9, comma 1, del predetto Regolamento (UE) n. 1151/2012, espressamente esonerando lo Stato italiano, e per esso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, da qualunque responsabilità, presente e futura, conseguente all'eventuale mancato accoglimento della citata istanza di riconoscimento della indicazione geografica protetta, ricadendo la stessa esclusivamente sui soggetti interessati che della protezione a titolo provvisorio faranno uso;

Considerato che la protezione di cui sopra ha efficacia solo a livello nazionale, ai sensi dell'articolo l'art. 9, comma 4, del citato regolamento (UE) n. 1151/2012;

Ritenuto di dover assicurare certezza alle situazioni giuridiche degli interessati all'utilizzazione della denominazione Patata del Fucino, in attesa che l'organismo comunitario decida sulla domanda di riconoscimento della indicazione geografica protetta;

Ritenuto di dover emanare un provvedimento nella forma di decreto che, in accoglimento della domanda avanzata dall'Associazione Marsicana Produttori Patate Soc. Coop. Agricola, assicuri la protezione a titolo transitorio e a livello nazionale della denominazione Patata del Fucino, secondo il disciplinare di produzione consultabile nel sito istituzionale di questo Ministero all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it.;

Decreta:

Art. 1.

È accordata la protezione a titolo transitorio a livello nazionale, ai sensi dell'art. 9, comma 1, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, alla denominazione Patata del Fucino.

Art. 2.

La denominazione Patata del Fucino è riservata al prodotto ottenuto in conformità al disciplinare di produzione consultabile nel sito istituzionale di questo Ministero all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it.

Art. 3.

La responsabilità, presente e futura, conseguente alla eventuale mancata registrazione comunitaria della denominazione Patata del Fucino, come indicazione geografica protetta ricade sui soggetti che si avvalgono della protezione a titolo transitorio di cui all'art. 1.

Art. 4.

La protezione transitoria di cui all'art. 1 cesserà a decorrere dalla data in cui sarà adottata una decisione sulla domanda stessa da parte dell'organismo comunitario.

Art. 5.

La protezione transitoria di cui all'art. 1 entra in vigore successivamente all'emanazione del decreto di autorizzazione all'organismo di controllo incaricato della verifica del rispetto del disciplinare di produzione, così come previsto dal comma 2, dell'art. 12 del decreto 14 ottobre 2013.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 11 aprile 2014

Il direttore generale: GATTO

14A03299

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DECRETO 26 marzo 2014.

Liquidazione coatta amministrativa della «Humana Societas società cooperativa», in Isernia e nomina del commissario liquidatore.

IL MINISTRO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 5 dicembre 2013, n. 158, recante il regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico, per le competenze in materia di vigilanza sugli enti cooperativi;

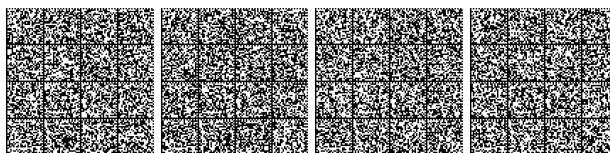
Visto il decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito nella legge 7 agosto 2012, n. 135;

Vista l'istanza del 24 settembre 2012, pervenuta a questa Autorità di Vigilanza in data 2 ottobre 2012, con la quale la Lega Nazionale delle Cooperative e Mutue ha chiesto che la società «Humana Societas Società Cooperativa» sia ammessa alla procedura di liquidazione coatta amministrativa;

Viste le risultanze della revisione dell'Associazione di rappresentanza conclusa in data 6 settembre 2012, dalle quali si rileva lo stato d'insolvenza della suddetta società cooperativa;

Considerato quanto emerge dalla visura camerale aggiornata, effettuata d'ufficio presso il competente Registro delle Imprese, relativamente agli organi societari, alla sede sociale ed al rispetto degli obblighi relativi ai depositi di bilancio;

Considerato che in data 16 novembre 2012 é stato comunicato, ai sensi degli artt. 7 e 8 della legge 241/90, l'avvio del procedimento di liquidazione coatta ammini-

strativa al legale rappresentante della cooperativa, al Tribunale competente per territorio, nonché all'Associazione nazionale di rappresentanza;

Visto che il termine per proporre osservazioni e controdeduzioni é scaduto senza che all'Amministrazione siano pervenute comunicazioni da parte degli interessati;

Vista la proposta con la quale la Direzione Generale per la vigilanza sugli enti, il sistema cooperativo e le gestioni commissariali all'esito dell'istruttoria condotta, richiede l'adozione del provvedimento di sottoposizione della cooperativa in oggetto alla procedura di liquidazione coatta amministrativa;

Visto l'art. 2545-*terdecies* c.c. e ritenuto di dover disporre la liquidazione coatta amministrativa della suddetta società;

Visto l'art. 198 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;

Tenuto conto, ai sensi dell'art. 9 della legge 17 luglio 1975, n. 400, delle designazioni dell'Associazione nazionale di rappresentanza alla quale il sodalizio risulta aderente;

Decreta:

Art. 1.

La società cooperativa «Humana Societas Società Cooperativa», con sede in Isernia (IS) (codice fiscale 00313760944) è posta in liquidazione coatta amministrativa, ai sensi dell'art. 2545-*terdecies* c.c.

Considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal curriculum vitae, è nominato commissario liquidatore il dott. Andrea Cacciavillani, nato ad Agnone il 30 giugno 1970, e ivi domiciliato in via Leopardi, n. 9/A.

Art. 2.

Con successivo provvedimento sarà definito il trattamento economico del commissario liquidatore ai sensi della legislazione vigente.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Il presente provvedimento potrà essere impugnato dinnanzi al competente Tribunale Amministrativo Regionale, ovvero a mezzo di ricorso straordinario direttamente al Presidente della Repubblica ove ne sussistano i presupposti di legge.

Roma, 26 marzo 2014

Il Ministro: GUIDI

14A03277

DECRETO 26 marzo 2014.

Liquidazione coatta amministrativa della «Cooperativa Vergaio - Soc. coop. a r.l.», in Firenze e nomina del commissario liquidatore.

IL MINISTRO
DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 5 dicembre 2013, n. 158, recante il regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico, per le competenze in materia di vigilanza sugli enti cooperativi;

Visto il decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito nella legge 7 agosto 2012, n. 135;

Vista l'istanza del 9 luglio 2013, pervenuta a questa autorità di vigilanza in data 17 luglio 2013, con la quale la Lega Nazionale delle Cooperative e Mutue ha chiesto che la società «Cooperativa Vergaio Soc.Coop.a r.l.» sia ammessa alla procedura di liquidazione coatta amministrativa;

Viste le risultanze della revisione dell'Associazione di rappresentanza conclusa in data 19 giugno 2013, dalle quali si rileva lo stato d'insolvenza della suddetta società cooperativa;

Considerato quanto emerge dalla visura camerale aggiornata, effettuata d'ufficio presso il competente Registro delle Imprese, relativamente agli organi societari, alla sede sociale ed al rispetto degli obblighi relativi ai depositi di bilancio;

Considerato che in data 20 dicembre 2013 è stato comunicato, ai sensi degli articoli 7 e 8 della legge n. 241/1990, l'avvio del procedimento di liquidazione coatta amministrativa al legale rappresentante della cooperativa, al Tribunale e alla Camera di Commercio competenti per territorio, nonché all'Associazione nazionale di rappresentanza;

Visto che il legale rappresentante della suddetta società, con nota del 27 febbraio 2014, ha formalizzato la propria rinuncia alle controdeduzioni da produrre e che nulla osta all'adozione del provvedimento di liquidazione coatta amministrativa;

Vista la proposta con fa quale la Direzione generale per la vigilanza sugli enti, il sistema cooperativo e le gestioni commissariali all'esito dell'istruttoria condotta, propone l'adozione del provvedimento di sottoposizione della cooperativa in oggetto alla procedura di liquidazione coatta amministrativa;

Visto l'art. 2545-*terdecies* c.c. e ritenuto di dover disporre la liquidazione coatta amministrativa della suddetta società;

Visto l'art. 198 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;

Tenuto conto, ai sensi dell'art. 9 della legge 17 luglio 1975, n. 400, delle designazioni dell'Associazione nazionale di rappresentanza alla quale il sodalizio risulta aderente;

Decreta:

Art. 1.

La società cooperativa «Cooperativa Vergaio Soc.Coop. a r.l.», con sede in Firenze (codice fiscale 00809960487) è posta in liquidazione coatta amministrativa, ai sensi dell'art. 2545-*terdecies* c.c.

Considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal curriculum vitae, è nominato commissario liquidatore il dott. Guido Ma zzoni, nato a Firenze l'll agosto 1961 e domiciliato in Prato, viale della Repubblica, 244.

Art. 2.

Con successivo provvedimento sarà definito il trattamento economico del commissario liquidatore ai sensi della legislazione vigente.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Il presente provvedimento potrà essere impugnato dinnanzi al competente

Tribunale Amministrativo Regionale, ovvero a mezzo di ricorso straordinario direttamente al Presidente della Repubblica ove ne sussistano i presupposti di legge.

Roma, 26 marzo 2014

Il Ministro: GUIDI

14A03284

DECRETO 26 marzo 2014.

Liquidazione coatta amministrativa della «Cooperativa sociale Handicap e Lavoro - in breve CO.HA.LA.», in Livorno e nomina del commissario liquidatore.

IL MINISTRO
DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 5 dicembre 2013, n. 158, recante il regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico, per le competenze in materia di vigilanza sugli enti cooperativi;

Visto il decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito nella legge 7 agosto 2012, n. 135;

Vista l'istanza del 22 novembre 2012, pervenuta a questa Autorità di Vigilanza in data 4 dicembre 2012, con la quale la Lega Nazionale delle Cooperative e Mutue ha chiesto che la società «Coopertiva sociale Handicap e Lavoro — in breve CO.HA.LA.» sia ammessa alla procedura di liquidazione coatta amministrativa;

Viste le risultanze della revisione dell'Associazione nazionale di rappresentanza conclusa in data 7 novembre 2012, dalle quali si rileva lo stato d'insolvenza della suddetta società cooperativa;

Considerato quanto emerge dalla visura camerale aggiornata, effettuata d'ufficio presso il competente Registro delle Imprese, relativamente agli organi societari, alla sede sociale ed al rispetto degli obblighi relativi ai depositi di bilancio;

Considerato che in data 18 gennaio 2013 é stato comunicato, ai sensi degli articoli 7 e 8 della legge n. 241/1990, l'avvio del procedimento di liquidazione coatta amministrativa al legale rappresentante della cooperativa ed al Tribunale competente per territorio, nonché all'Associazione nazionale di rappresentanza;

Visto che il legale rappresentante della suddetta società con nota del 30 gennaio 2014 ha formalizzato la propria rinuncia alle controdeduzioni da produrre e che nulla osta all'adozione del provvedimento di liquidazione coatta amministrativa;

Vista la proposta con la quale la Direzione generale per la vigilanza sugli enti, il sistema cooperativo e le gestioni commissariali all'esito dell'istruttoria condotta, propone l'adozione del provvedimento di sottoposizione della cooperativa in oggetto alla procedura di liquidazione coatta amministrativa;

Visto l'art. 2545-*terdecies* c.c. e ritenuto di dover disporre la liquidazione coatta amministrativa della suddetta società;

Visto l'art. 198 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;

Tenuto conto, ai sensi dell'art. 9 della legge 17 luglio 1975, n. 400, delle designazioni dell'associazione nazionale di rappresentanza alla quale il sodalizio risulta aderente;

Decreta:

Art. 1.

La società cooperativa «Coopertiva sociale Handicap e Lavoro – in breve CO.HA.LA», con sede in Livorno (codice fiscale 00773820493), è posta in liquidazione coatta amministrativa, ai sensi dell'art. 2545-*terdecies* c.c.

Considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal curriculum vitae, è nominato commissario liquidatore il rag. Marzio Rifiuti, nato a Pontedera (PI) il 6 novembre 1969, e domiciliato in Perignano (PI) via Sandro Pertini, n. 16.

Art. 2.

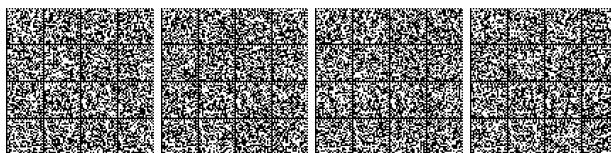
Con successivo provvedimento sarà definito il trattamento economico del Commissario liquidatore ai sensi della legislazione vigente.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Il presente provvedimento potrà essere impugnato dinnanzi al competente Tribunale Amministrativo Regionale, ovvero a mezzo di ricorso straordinario direttamente al Presidente della Repubblica ove ne sussistano i presupposti di legge.

Roma, 26 marzo 2014

Il Ministro: GUIDI

14A03285

DECRETO 31 marzo 2014.

Scioglimento della «Renix - Società cooperativa», in Roma e nomina del commissario liquidatore.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA VIGILANZA SUGLI ENTI,
IL SISTEMA COOPERATIVO E LE GESTIONI COMMISSARIALI

Visto l'art. 12 del decreto legislativo 2 agosto 2002, n. 220;

Visto l'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile;

Visto l'art. 1, legge n. 400/1975 e l'art. 198 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;

Visto il decreto del Ministero dello sviluppo economico in data 17 gennaio 2007 concernente la determinazione dell'importo minimo di bilancio ai fini dello scioglimento d'ufficio ex art. 2545-*septiesdecies* del codice civile;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 5 dicembre 2013, n. 158, recante il regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico, per le competenze in materia di vigilanza sugli enti cooperativi;

Viste le risultanze della relazione di mancata revisione del 6 giugno 2013 effettuate dal revisore incaricato dal Ministero dello sviluppo economico e relative alla società cooperativa sotto indicata, cui si rinvia e che qui si intendono richiamate;

Visti gli ulteriori accertamenti effettuati dall'ufficio presso il registro delle imprese, che hanno confermato il mancato deposito dei bilanci per più di due anni consecutivi;

Considerato che la cooperativa, a seguito della comunicazione ai sensi degli articoli 7 e 8, legge n. 241/1990 effettuata in data 23 settembre 2013, prot. n. 153396, non ha prodotto alcuna documentazione attestante l'avvenuta regolarizzazione delle difformità;

Tenuto conto che l'ente risulta trovarsi nelle condizioni previste dall'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile;

Visto il parere espresso dalla commissione centrale per le cooperative in data 28 settembre 2011 in merito all'adozione dei provvedimenti di scioglimento per atto d'autorità con nomina di commissario liquidatore nei casi di mancato deposito del bilancio per almeno due esercizi consecutivi;

Ritenuta l'opportunità di disporre il provvedimento di scioglimento per atto d'autorità ai sensi dell'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile, con contestuale nomina del commissario liquidatore;

Decreta:

Art. 1.

La società cooperativa «Renix - Società cooperativa», con sede in Roma, costituita in data 17 settembre 2009, codice fiscale 10619511008, è sciolta per atto d'autorità ai sensi dell'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile.

Art. 2.

Considerati gli specifici requisiti professionali, così come risultanti dal *curriculum vitae*, è nominato commissario liquidatore il dott. Luciano Quadrini nato a Sora (Frosinone) il 13 luglio 1960, codice fiscale QDRLCN60L13I838S, con studio in Roma, via Liberiana n. 17.

Art. 3.

Al predetto commissario liquidatore spetta il trattamento economico previsto dal decreto ministeriale 23 febbraio 2001.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Avverso il presente provvedimento è possibile proporre ricorso amministrativo al tribunale amministrativo regionale ovvero straordinario al Presidente della Repubblica nei termini e presupposti di legge.

Roma, 31 marzo 2014

Il direttore generale: MOLETI

14A03189

DECRETO 31 marzo 2014.

Scioglimento della «Cinzia società cooperativa edilizia», in Velletri e nomina del commissario liquidatore.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA VIGILANZA SUGLI ENTI,
IL SISTEMA COOPERATIVO E LE GESTIONI COMMISSARIALI

Visto l'art. 12 del decreto legislativo 2 agosto 2002, n. 220;

Visto l'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile;

Visto l'art. 1, legge n. 400/1975 e l'art. 198 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;

Visto il decreto del Ministero dello sviluppo economico in data 17 gennaio 2007 concernente la determinazione dell'importo minimo di bilancio ai fini dello scioglimento d'ufficio ex art. 2545-*septiesdecies* del codice civile;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 5 dicembre 2013, n. 158, recante il regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico, per le competenze in materia di vigilanza sugli enti cooperativi;

Viste le risultanze della relazione di mancata revisione dell'8 aprile 2013 effettuate dal revisore incaricato dal Ministero dello sviluppo economico e relative alla società cooperativa sotto indicata, cui si rinvia e che qui si intendono richiamate;

Visti gli ulteriori accertamenti effettuati dall'ufficio presso il registro delle imprese, che hanno confermato il mancato deposito dei bilanci per più di due anni consecutivi;

Considerato che la cooperativa, a seguito della comunicazione ai sensi degli articoli 7 e 8, legge n. 241/1990 effettuata in data 16 settembre 2013, prot. n. 149242, non ha prodotto alcuna documentazione attestante l'avvenuta regolarizzazione delle difformità;

Tenuto conto che l'ente risulta trovarsi nelle condizioni previste dall'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile;

Visto il parere espresso dalla commissione centrale per le cooperative in data 28 settembre 2011 in merito all'adozione dei provvedimenti di scioglimento per atto d'autorità con nomina di commissario liquidatore nei casi di mancato deposito del bilancio per almeno due esercizi consecutivi;

Ritenuta l'opportunità di disporre il provvedimento di scioglimento per atto d'autorità ai sensi dell'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile, con contestuale nomina del commissario liquidatore;

Decreta:

Art. 1.

La società cooperativa «Cinzia Società cooperativa edilizia», con sede in Velletri (Roma), costituita in data 26 febbraio 2009, codice fiscale 10381171007, è sciolta per atto d'autorità ai sensi dell'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile.

Art. 2.

Considerati gli specifici requisiti professionali, così come risultanti dal *curriculum vitae*, è nominato commissario liquidatore l'avv. Alessandro Kusturin, nato a Roma il 14 giugno 1977, codice fiscale KSTLSN77H14H501L, domiciliato in Roma, via Carlo Mirabella n. 14.

Art. 3.

Al predetto commissario liquidatore spetta il trattamento economico previsto dal decreto ministeriale 23 febbraio 2001.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Avverso il presente provvedimento è possibile proporre ricorso amministrativo al tribunale amministrativo regionale ovvero straordinario al Presidente della Repubblica nei termini e presupposti di legge.

Roma, 31 marzo 2014

Il direttore generale: MOLETI

14A03190

DECRETO 31 marzo 2014.

Scioglimento della «Ma.Da.L. Piccola società cooperativa a responsabilità limitata», in Roma e nomina del commissario liquidatore.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA VIGILANZA SUGLI ENTI,
IL SISTEMA COOPERATIVO E LE GESTIONI COMMISSARIALI

Visto l'art. 12 del decreto legislativo 2 agosto 2002, n. 220;

Visto l'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile;

Visto l'art. 1, legge n. 400/1975 e l'art. 198 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;

Visto il decreto del Ministero dello sviluppo economico in data 17 gennaio 2007 concernente la determinazione dell'importo minimo di bilancio ai fini dello scioglimento d'ufficio ex art. 2545-*septiesdecies* del codice civile;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 5 dicembre 2013, n. 158, recante il regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico, per le competenze in materia di vigilanza sugli enti cooperativi;

Viste le risultanze della relazione di mancata revisione del 13 maggio 2013 effettuate dal revisore incaricato dal Ministero dello sviluppo economico e relative alla società cooperativa sotto indicata, cui si rinvia e che qui si intendono richiamate;

Visti gli ulteriori accertamenti effettuati dall'ufficio presso il registro delle imprese, che hanno confermato il mancato deposito dei bilanci per più di due anni consecutivi;

Considerato che la cooperativa, a seguito della comunicazione ai sensi degli articoli 7 e 8, legge n. 241/1990 effettuata in data 16 settembre 2013, prot. n. 149245, non ha prodotto alcuna documentazione attestante l'avvenuta regolarizzazione delle difformità;

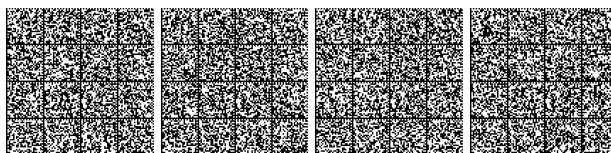
Tenuto conto che l'ente risulta trovarsi nelle condizioni previste dall'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile;

Visto il parere espresso dalla commissione centrale per le cooperative in data 28 settembre 2011 in merito all'adozione dei provvedimenti di scioglimento per atto d'autorità con nomina di commissario liquidatore nei casi di mancato deposito del bilancio per almeno due esercizi consecutivi;

Ritenuta l'opportunità di disporre il provvedimento di scioglimento per atto d'autorità ai sensi dell'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile, con contestuale nomina del commissario liquidatore;

Decreta:

Art. 1.

La società cooperativa «MA.DA.L. Piccola Società cooperativa a responsabilità limitata», con sede in Roma, costituita in data 5 settembre 2002, codice fiscale 07029731002, è sciolta per atto d'autorità ai sensi dell'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile.

Art. 2.

Considerati gli specifici requisiti professionali, così come risultanti dal *curriculum vitae*, è nominata commissario liquidatore la dott.ssa Irene Bertucci, nata a Roma il 26 marzo 1982, codice fiscale BRTRNI82C66H501N, domiciliata in Roma, via Emilio dè Cavalieri n. 12.

Art. 3.

Al predetto commissario liquidatore spetta il trattamento economico previsto dal decreto ministeriale 23 febbraio 2001.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Avverso il presente provvedimento è possibile proporre ricorso amministrativo al tribunale amministrativo regionale ovvero straordinario al Presidente della Repubblica nei termini e presupposti di legge.

Roma, 31 marzo 2014

Il direttore generale: MOLETI

14A03191

DECRETO 31 marzo 2014.

Scioglimento della «Global Line - Società cooperativa a mutualità prevalente», in Roma e nomina del commissario liquidatore.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA VIGILANZA SUGLI ENTI,
IL SISTEMA COOPERATIVO E LE GESTIONI COMMISSARIALI

Visto l'art. 12 del decreto legislativo 2 agosto 2002, n. 220;

Visto l'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile;

Visto l'art. 1, legge n. 400/1975 e l'art. 198 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;

Visto il decreto del Ministero dello sviluppo economico in data 17 gennaio 2007 concernente la determinazione dell'importo minimo di bilancio ai fini dello scioglimento d'ufficio ex art. 2545-*septiesdecies* del codice civile;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 5 dicembre 2013, n. 158, recante il regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico, per le competenze in materia di vigilanza sugli enti cooperativi;

Viste le risultanze del verbale di revisione del 21 novembre 2011 e successivo accertamento del 3 febbraio 2012 effettuate dal revisore incaricato dal Ministero dello sviluppo economico e relative alla società cooperativa sotto indicata, cui si rinvia e che qui si intendono richiamate;

Visti gli ulteriori accertamenti effettuati dall'ufficio presso il registro delle imprese, che hanno confermato il mancato deposito dei bilanci per più di due anni consecutivi;

Considerato che la cooperativa, a seguito della comunicazione ai sensi degli articoli 7 e 8, legge n. 241/1990 effettuata in data 13 settembre 2013, prot. n. 148638, non ha prodotto alcuna documentazione attestante l'avvenuta regolarizzazione delle difformità;

Tenuto conto che l'ente risulta trovarsi nelle condizioni previste dall'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile;

Visto il parere espresso dalla commissione centrale per le cooperative in data 28 settembre 2011 in merito all'adozione dei provvedimenti di scioglimento per atto d'autorità con nomina di commissario liquidatore nei casi di mancato deposito del bilancio per almeno due esercizi consecutivi;

Ritenuta l'opportunità di disporre il provvedimento di scioglimento per atto d'autorità ai sensi dell'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile, con contestuale nomina del commissario liquidatore;

Decreta:

Art. 1.

La società cooperativa «Global Line - Società cooperativa a mutualità prevalente», con sede in Roma, costituita in data 8 novembre 2005, codice fiscale 08726001004, è sciolta per atto d'autorità ai sensi dell'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile.

Art. 2.

Considerati gli specifici requisiti professionali, così come risultanti dal *curriculum vitae*, è nominata commissario liquidatore la dott.ssa Maria Maddalena Miuccio, nata a Santa Teresa di Riva (Messina) l'8 maggio 1952, codice fiscale MCCMMD52E08I311N, con studio in Montelibretti (Roma), via Garibaldi n. 12.

Art. 3.

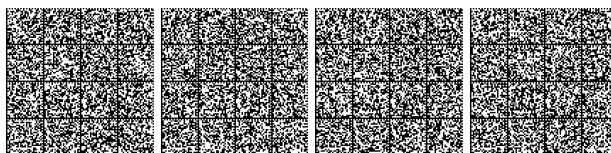
Al predetto commissario liquidatore spetta il trattamento economico previsto dal decreto ministeriale 23 febbraio 2001.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Avverso il presente provvedimento è possibile proporre ricorso amministrativo al tribunale amministrativo regionale ovvero straordinario al Presidente della Repubblica nei termini e presupposti di legge.

Roma, 31 marzo 2014

Il direttore generale: MOLETI

14A03192

DECRETO 9 aprile 2014.

Modifica al decreto 3 ottobre 2013, recante decadenza dai benefici per gruppi di imprese agevolate dalla legge 19 dicembre 1992, n. 488.

IL DIRETTORE GENERALE
PER GLI INCENTIVI ALLE IMPRESE

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, e successive modifiche ed integrazioni, recante «Riforma dell'organizzazione del Governo, a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59»;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, e successive modifiche ed integrazioni, recante le norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche;

Visto l'art.1, comma 2 del decreto-legge 22 ottobre 1992, n. 415, convertito, con modificazioni, dalla legge 19 dicembre 1992, n. 488, concernente i criteri per la concessione delle agevolazioni alle attività produttive nelle aree depresse del Paese;

Visto l'art. 5, comma 1 del decreto legislativo 3 aprile 1993, n. 96;

Visto il decreto ministeriale 3 luglio 2000, concernente il testo unico delle direttive per la concessione e l'erogazione delle agevolazioni alle attività produttive nelle aree depresse ai sensi della predetta legge n. 488/1992;

Visto l'art. 8-*bis*, della legge 3 agosto 2007, n. 127 recante disposizioni in materia di concessione di incentivi alle imprese e di crisi d'impresa;

Visti i regolamenti adottati con il decreto ministeriale n. 527 del 20 ottobre 1995 e successive modifiche ed integrazioni, il decreto ministeriale del 1° febbraio 2006 ed il decreto ministeriale 3 dicembre 2008, nonché le relative circolari applicative;

Visto il decreto-legge 22 giugno 2012, n. 83, recante misure urgenti per la crescita del Paese, ed in particolare l'art. 29, comma 2 che, al fine di conseguire la definitiva chiusura dei procedimenti relativi alle agevolazioni di cui all'art. 1 del decreto-legge 22 ottobre 1992, n. 415, convertito con modificazioni dalla legge 19 dicembre 1992, n. 488, stabilisce che, qualora alla data di entrata in vigore del decreto-legge medesimo non sia stata avanzata dalle imprese destinatarie delle agevolazioni alcuna richiesta di erogazione per stato di avanzamento della realizzazione del programma, il Ministero dello sviluppo economico accerta, con provvedimento da pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, la decadenza dai benefici per un insieme di imprese interessate;

Visto il decreto direttoriale prot. n. 2471 del 3 ottobre 2013 pubblicato nella G.U.R.I. n. 236 dell'8 ottobre 2013 con il quale è stata disposta con le modalità di cui al sopracitato decreto-legge 22 giugno 2012, n. 83 la decadenza dai benefici per un insieme di imprese tra le quali figura al numero progressivo 37 dell'allegato elenco che costituisce parte integrante del decreto medesimo la «Albacom Spa» ora «BT Italia Spa» di cui al progetto n. 77954/11;

Considerato che per il progetto in questione, è stata impropriamente adottata detta procedura per la revoca delle agevolazioni, atteso che con nota n. 3909 del 15 febbraio 2008 la banca concessionaria IRFIS – Mediocredito della Sicilia aveva comunicato che l'impresa, ad investimento ultimato aveva richiesto l'erogazione delle tre quote di contributo, rappresentando tuttavia che non era stato dato seguito alla erogazione per carenza documentale più volte richiesta e sollecitata senza alcun esito, per cui, ravvisando la perdita di interesse da parte del soggetto beneficiario, aveva proposto la revoca delle agevolazioni;

Vista la nota del 19 novembre 2013 con la quale la «BT Italia Spa» già «Albacom Spa» ha formulato proprie osservazioni circa il decreto direttoriale prot. n. 2471 del 3 ottobre 2013 adottato e le relative modalità di revoca delle agevolazioni;

Ravvisata l'opportunità, in sede di autotutela, di riformare l'elenco allegato al decreto direttoriale prot. n. 2471 del 3 ottobre 2013 pubblicato nella G.U.R.I. n. 236 dell'8 ottobre 2013 e costituente parte integrante dello stesso, escludendo, dalle ditte destinatarie della revoca la «Albacom Spa» ora «BT Italia Spa» di cui al progetto n. 77954/11, riportata al numero progressivo 37 dell'elenco medesimo;

Dato atto che, in applicazione del decreto-legge 22 giugno 2012, n. 83, la pubblicità sarà assicurata dalla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri in data 5 dicembre 2013, n. 158, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 19 del 24 gennaio 2014, recante il «Regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico»;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri in data 7 febbraio 2014, registrato in data 27 febbraio 2014, con il quale il dr. Carlo Sappino è stato nominato Direttore generale della Direzione generale per gli incentivi alle imprese del Ministero dello sviluppo economico;

Decreta:

Art. 1.

Riforma allegato al D.D. di revoca

1. Per le motivazioni riportate in premessa, è riformato l'elenco allegato al decreto direttoriale prot. n. 2471 del 3 ottobre 2013 pubblicato nella G.U.R.I. n. 236 dell'8 ottobre 2013 e costituente parte integrante dello stesso, con l'esclusione, dalle società destinatarie della revoca, della «Albacom Spa» ora «BT Italia Spa» di cui al progetto n. 77954/11.

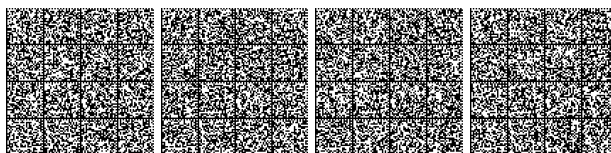
Art. 2.

Disposizione

1. Resta confermato quant'altro disposto con il decreto direttoriale di revoca prot. n. 2471 del 3 ottobre 2013.

Roma, 9 aprile 2014

Il direttore generale: SAPPINO

ALLEGATO

N.	Progetto	Serie	Bando	Ditta	Codice Fiscale	Banca	D. M. di concessione provvisoria	Contributo concesso €	D. M. di modifica	Contributo attuale	Contabilità	CUP
1	54303	1998	4	LE NUOVE IDEE S.R.L.	01854130810	Unicredit Banca S.p.A.	n. 0074094 del 03/03/1999	102.826,56		102.826,56	Speciale	B37E99002220005
2	1983	11	8	TELCO S.R.L.	01442840763	Europrogetti e Finanza S.p.A. In Liquidaz	n. 0095599 del 09/04/2001	810.558,44		810.558,44	Speciale	B37E01000100005
3	11135	11	8	STRETCH ITALIA S.R.L.	01535740854	Unicredit Banca S.p.A.	n. 0097780 del 09/04/2001	5.319.392,43		5.319.392,43	Speciale	B27E01000550005
4	12199	11	8	EDIL TRASPORTI DI NIGRONE ARCANGELO & C S.N.C.	93000680830	Unicredit Banca S.p.A.	n. 0097920 del 09/04/2001	354.950,50		354.950,50	Speciale	B96D01000460005
5	12442	11	8	BARONE & AZZOLINA SNC DI A BARONE S.N.C.	02398000873	Unicredit Banca S.p.A.	n. 0091854 del 09/04/2001	231.837,50		231.837,50	Speciale	B86D01000360005
6	12729	11	8	C & G SNC DI CACCETTA G & C S.N.C.	01704720836	Unicredit Banca S.p.A.	n. 0097501 del 09/04/2001	89.662,08		89.662,08	Speciale	B26D01000500005
7	12742	11	8	SI GE AM SISTEMI GESTIONE AMBIENTALE S.R.L.	02143760839	Unicredit Banca S.p.A.	n. 0097917 del 09/04/2001	775.460,04		775.460,04	Speciale	B87E01000440005
8	12758	11	8	LO PRESTI GINA D.I.	00370610834	Unicredit Banca S.p.A.	n. 0097545 del 09/04/2001	293.791,68		293.791,68	Speciale	B26D01000510005
9	14212	11	8	INFORMATICA COMMERCIALE S.P.A.	02920840820	Unicredit Banca S.p.A.	n. 0097239 del 09/04/2001	46.584,42		46.584,42	Speciale	B96D01000550005
10	17029	11	8	PROFESSIONAL S.R.L.	03751180872	Unicredit Banca S.p.A.	n. 0097242 del 09/04/2001	50.230,60		50.230,60	Speciale	B37E01000640005
11	20036	11	8	GLOBAL SERVICE (GIA' LAUDANI ANTONINO D.I) S.R.L.	03326960873	Unicredit Banca S.p.A.	n. 0097982 del 09/04/2001	572.874,66		572.874,66	Speciale	B26D01000720005
12	20300	11	8	INDUSTRIA LEGNAMI DI STEFANO ARIC E C S.A.S.	02049340835	Unicredit Banca S.p.A.	n. 0097954 del 09/04/2001	400.806,72		400.806,72	Speciale	B77E01000460005
13	23212	11	8	M B FRATELLI BUCCAFURNI S.R.L.	02360580795	Banca Nazionale del Lavoro S.p.A.	n. 0096031 del 09/04/2001	133.075,44		133.075,44	Speciale	B97E01000890005
14	23350	11	8	ELIOTIP DI POTRONE FRANCESCO D.I.	00831780796	Banca Nazionale del Lavoro S.p.A.	n. 0096008 del 09/04/2001	149.514,27		149.514,27	Speciale	B17E96001970015
15	23784	11	8	SERCAM SAS DI FRONGILLO ALBERTO E C S.A.S.	02685670610	Banca Nazionale del Lavoro S.p.A.	n. 0102955 del 20/09/2001	32.299,22		32.299,22	Speciale	B37E01001000006
16	23955	11	8	EURO MONTAGGI S.R.L.	04433570829	Banca Nazionale del Lavoro S.p.A.	n. 0098018 del 09/04/2001	466.964,82		466.964,82	Speciale	B96D01000930005
17	31167	11	8	QUARANTA DARIO D.I.	02479910750	Mediocredito Italiano S.p.A.	n. 0094364 del 09/04/2001	95.906,04		95.906,04	Speciale	B46D01001020005
18	33322	11	8	BOVE COSTRUZIONI S.R.L.	01633690795	Banca Nazionale del Lavoro S.p.A.	n. 0096025 del 09/04/2001	230.530,86		230.530,86	Speciale	B36D01001220005
19	33817	11	8	ORANPLAST S.R.L.	02525070922	Banca di Credito Sardo	n. 0099045 del 09/04/2001	3.355.673,55		3.355.673,55	Speciale	B57E01001690005
20	35402	11	8	CERAMICA MIA S.R.L.	01918780659	Europrogetti e Finanza S.p.A. In Liquidaz	n. 0092456 del 09/04/2001	990.987,82		990.987,82	Speciale	B37E01001610005
21	36339	11	8	DECO CAR S.R.L.	02273960654	Europrogetti e Finanza S.p.A. In Liquidaz	n. 0103005 del 20/09/2001	172.703,18	n. 121794 del 21/02/2003	163.458,60	Speciale	B96D01001550006
22	36344	11	8	EDIL METANO S.R.L.	02190410734	Europrogetti e Finanza S.p.A. In Liquidaz	n. 0094627 del 09/04/2001	262.824,92		262.824,92	Speciale	B16D01001220005
23	36519	11	8	TEL CAT S.R.L.	02368460792	Europrogetti e Finanza S.p.A. In Liquidaz	n. 0091540 del 09/04/2001	902.864,79		902.864,79	Speciale	B37E01001690005
24	50488	11	8	MARINO GIUSEPPE VITALIANO D.I.	01260860802	Banca Nazionale del Lavoro S.p.A.	n. 0091536 del 09/04/2001	71.271,06		71.271,06	Speciale	B56D01002290005
25	50489	11	8	MULTIMEDIA S.COP.	01498320801	Banca Nazionale del Lavoro S.p.A.	n. 0095944 del 09/04/2001	37.804,65		37.804,65	Speciale	B16D01001720005
26	4806	12	9	COOPERATIVA "CENTRO LA PACE" SOC. COOP. A R. L.	01164720623	BANCO POPOLARE SOCIETA' COOPERATI	n. 0106786 del 30/11/2001	193.903,74		193.903,74	Speciale	B76J01000070006
27	7926	12	9	S.I.G.M.A. S.R.L.	03585730652	BANCO POPOLARE SOCIETA' COOPERATI	n. 0106925 del 30/11/2001	234.078,93		234.078,93	Speciale	B97B01000100006
28	31234	12	9	S.E.C.C. - SOCIETA' ESERCIZIO CASE DI CURA S.P.A.	01501890634	Ubi Banca S.p.a.	n. 0107119 del 30/11/2001	2.645.999,79		2.645.999,79	Speciale	B47B01000110006
29	16741	11	11	BONJU' DI DELL'OGLIO MARIA BONARIA D.I.	04518490828	Unicredit Banca S.p.A.	n. 0110017 del 12/02/2002	57.368,00		57.368,00	Speciale	B96D02000240005
30	20150	11	11	CODAP COLA DAIRY PRODUCTS S.P.A.	05131110636	Ge Capital S.p.A.	n. 0110112 del 12/02/2002	360.942,00		360.942,00	Speciale	B26D96000220045
31	20153	11	11	G2 FACTORY S.R.L.	07647040638	Mediocredito Italiano S.p.A.	n. 0110114 del 12/02/2002	1.683.066,00		1.683.066,00	Speciale	B17E02000260005
32	23467	11	11	OCCHIUTO ORLANDO E FIGLI DI OCCHIUTO IGNAZIO E RICCARDO S.	01668790783	Banca Nazionale del Lavoro S.p.A.	n. 0110273 del 12/02/2002	223.821,00		223.821,00	Speciale	B66D02000340005
33	25164	11	11	NETWORK CONTACTS S.P.A.	05698290722	Ge Capital S.p.A.	n. 0110308 del 12/02/2002	81.352,00		81.352,00	Speciale	B27E02000290005
34	25277	11	11	SAEM S.R.L.	05215040725	Ge Capital S.p.A.	n. 0110312 del 12/02/2002	525.216,00		525.216,00	Speciale	B46D02000470005
35	33771	11	11	FORNACI SCANU S.P.A.	00144910924	Banca Nazionale del Lavoro S.p.A.	n. 0110569 del 12/02/2002	298.192,00		298.192,00	Speciale	B46D02000900005
36	48013	11	11	FORNO TELESINO DI GAETANO LEUCIO S.A.S.	01015360629	Ubi Banca S.p.a.	n. 0110988 del 12/02/2002	307.086,00		307.086,00	Speciale	B96D02000750005
37	80215	11	11	RE CO SYS S.R.L.	07778260633	Europrogetti e Finanza S.p.A. In Liquidaz	n. 0112130 del 12/02/2002	604.161,00		604.161,00	Speciale	B67E02001350005
38	80243	11	11	PLASTIC DI BOSCHI PAOLO & C S.N.C.	04633180635	Europrogetti e Finanza S.p.A. In Liquidaz	n. 0112143 del 12/02/2002	129.885,00		129.885,00	Speciale	B46D02002010005
39	80266	11	11	OFFICINA PUGLIESE S.R.L.	07503500634	Europrogetti e Finanza S.p.A. In Liquidaz	n. 0112149 del 12/02/2002	423.516,00		423.516,00	Speciale	B76D02001160005
40	81506	11	11	FIUMANO TOMA TRIVELLAZIONI S.R.L.	00458540770	Europrogetti e Finanza S.p.A. In Liquidaz	n. 0112176 del 12/02/2002	219.856,00		219.856,00	Speciale	B16D02001490005
41	81553	11	11	CO VIS SAS DI VISCOVO RAFFAELE - OFFICINA ATTREZZATURE MARIN	01353981218	Europrogetti e Finanza S.p.A. In Liquidaz	n. 0112190 del 12/02/2002	516.156,00		516.156,00	Speciale	B36D02001600005
42	82895	11	11	SABATELLI DONATO GIOVANN D.I.	00738880723	Europrogetti e Finanza S.p.A. In Liquidaz	n. 0112226 del 12/02/2002	229.368,00		229.368,00	Speciale	B86D02001430005
43	88547	11	11	FUTURA S.R.L.	05208290634	Unicredit Banca S.p.A.	n. 0112434 del 12/02/2002	162.855,00		162.855,00	Speciale	B66D02001640005
44	89228	11	11	TOMA SALVATORE D.I.	00285910758	Unicredit Banca S.p.A.	n. 0112493 del 12/02/2002	175.575,00		175.575,00	Speciale	B46D02002300005
45	92013	11	11	MAIPON LINE DI PONTORIERO CLAUDIO & C S.N.C.	01970730790	Banca Nazionale del Lavoro S.p.A.	n. 0112662 del 12/02/2002	222.489,00		222.489,00	Speciale	B77E02001470005
46	93116	11	11	ITALBOATS DI RISOLO GIUSEPPE D.I.	00529130965	Banca Nazionale del Lavoro S.p.A.	n. 0112706 del 12/02/2002	206.469,00		206.469,00	Speciale	B57E02001650005
47	93435	11	11	EOLO ITALIA S.R.L.	00919620575	Banca Nazionale del Lavoro S.p.A.	n. 0112721 del 12/02/2002	2.883.762,00		2.883.762,00	Speciale	B87E02001120005
48	93585	11	11	L'OLONESE S.R.L.	02539660833	BANCO POPOLARE SOCIETA' COOPERATI	n. 0112732 del 12/02/2002	397.119,00		397.119,00	Speciale	B27E02001480005
49	95014	11	11	C B L S.R.L.	01507010831	Unicredit Banca S.p.A.	n. 0112830 del 12/02/2002	233.382,00		233.382,00	Speciale	B77E02001660005
50	95885	11	11	S L S.R.L.	01456880853	Unicredit Banca S.p.A.	n. 0112896 del 12/02/2002	1.484.514,00		1.484.514,00	Speciale	B27E98001540015
51	99304	11	11	CORNICI RIAN DI RINATO ANTONIO D.I.	01431400801	Europrogetti e Finanza S.p.A. In Liquidaz	n. 0113131 del 12/02/2002	135.952,00		135.952,00	Speciale	B86D02001620005
52	4609	12	11	POLIGRAFICO CALCOGRAFIA E CARTEVALORI S.P.A.	00799370762	Europrogetti e Finanza S.p.A. In Liquidaz	n. 0113341 del 12/02/2002	422.038,00		422.038,00	Speciale	B71H96000080015
53	26762	12	11	CARDNET S.P.A.	02513820924	Europrogetti e Finanza S.p.A. In Liquidaz	n. 0113773 del 12/02/2002	2.296.746,00		2.296.746,00	Speciale	B86D02000310005
54	30165	12	11	ITALDUE S.R.L.	02997530650	Ge Capital S.p.A.	n. 0114059 del 12/02/2002	393.246,00		393.246,00	Speciale	B77E02000440005

55	38944	12	11	CAVI SRL	02676380617	Ge Capital S.p.A.	n. 0114385 del 12/02/2002	449.379,00		449.379,00	Speciale	B86D02000730005
56	84583	11	14	BIFANO GIUSEPPE D.I.	02481480651	Europrogetti e Finanza S.p.A. In Liquidaz	n. 0123635 del 23/06/2003	156.358,00		156.358,00	Speciale	B37E03000730005
57	92839	11	14	SOLE SUD S.R.L.	02255820645	Banca del Mezzogiorno MCC	n. 0123701 del 23/06/2003	649.047,00		649.047,00	Speciale	B86D03001280005
58	96866	11	14	ITALFORNO S.P.A.	05653230721	Mediocredito Italiano S.p.A.	n. 0123804 del 23/06/2003	513.324,00		513.324,00	Speciale	B26D03001190005
59	41108	12	14	DULCINEA SANNINO S.R.L.	04042491219	Europrogetti e Finanza S.p.A. In Liquidaz	n. 0124479 del 23/06/2003	109.270,00		109.270,00	Speciale	B17E03000150005
60	62688	12	14	GIARDINA CONCETTA D.I.	00198150856	Banca del Mezzogiorno MCC	n. 0124651 del 23/06/2003	149.210,00		149.210,00	Speciale	B27E03000330005
61	69378	12	14	NEW MODE SIM S.R.L.	03992041214	Ubi Banca S.p.a.	n. 0125109 del 23/06/2003	511.914,00		511.914,00	Speciale	B77E03000410005
62	69895	12	14	CIESSECI SRL	00647770866	Ge Capital S.p.A.	n. 0125140 del 23/06/2003	168.666,00		168.666,00	Speciale	B86D03000760005
63	70208	12	14	ANTARES S.A.S.	02156190833	Ge Capital S.p.A.	n. 0125164 del 23/06/2003	648.267,00		648.267,00	Speciale	B87E03000350005
64	70346	12	14	MACROTEX S.R.L.	05691190721	Ge Capital S.p.A.	n. 0125180 del 23/06/2003	562.344,00		562.344,00	Speciale	B77E03000530005
65	70883	12	14	VICOGEL 2000 S.R.L.	07299770631	Ge Capital S.p.A.	n. 0125231 del 23/06/2003	260.646,00		260.646,00	Speciale	B17E99002000015
66	74129	12	14	ORE LIETE DI TAURINO ANNALISA D.I.	01881200743	Banca del Mezzogiorno MCC	n. 0125360 del 23/06/2003	19.686,00		19.686,00	Speciale	B86D03000850005
67	78957	12	14	SOCIM S.P.A.	01295541211	Ge Capital S.p.A.	n. 0125642 del 23/06/2003	933.462,00		933.462,00	Speciale	B16D03000860005
68	78968	12	14	LEGNO SISTEM DI GALLO GIUSEPPE & C S.A.S.	02796930655	Ge Capital S.p.A.	n. 0125645 del 23/06/2003	159.810,00		159.810,00	Speciale	B47E98002630015
69	80186	12	14	TERRANA CALOGERO D.I.	01619350851	Banca del Mezzogiorno MCC	n. 0125756 del 23/06/2003	752.036,00	n. 133869 del 14/12/2004	731.466,00	Speciale	B57E03000900005
70	82017	12	14	FRIGOIMPIANTI S.R.L.	07924320638	Banca del Mezzogiorno MCC	n. 0125823 del 23/06/2003	354.981,00		354.981,00	Speciale	B67E03000660005
71	83820	12	14	HENRY SPORT S.R.L.	01437611211	Europrogetti e Finanza S.p.A. In Liquidaz	n. 0125970 del 23/06/2003	543.081,00		543.081,00	Speciale	B96D03001030005
72	85434	12	14	CHEMIFIN S.R.L.	03184650236	Banca del Mezzogiorno MCC	n. 0126086 del 23/06/2003	1.864.746,00		1.864.746,00	Speciale	B87E03000720005
73	85676	12	14	SET FAIR 2000 S.R.L.	02160050643	Banca del Mezzogiorno MCC	n. 0126110 del 23/06/2003	595.065,00		595.065,00	Speciale	B87E03000730005
74	86700	12	14	TECNOSOFT MULTIMEDIA S.R.L.	03799100650	Banca del Mezzogiorno MCC	n. 0126174 del 23/06/2003	142.494,00		142.494,00	Speciale	B77E03000880005
75	96464	12	14	CIOCCOLATERIE OLIVA S.R.L.	02873570614	Ubi Banca S.p.a.	n. 0126848 del 23/06/2003	43.544,00		43.544,00	Speciale	B37E03001010005
76	96789	12	14	SICA S.R.L.	00894000884	Ge Capital S.p.A.	n. 0126879 del 23/06/2003	318.966,00		318.966,00	Speciale	B17E03001060005
77	99223	12	14	ITAL - GEO S.R.L.	02507790794	Banca Nazionale del Lavoro S.p.A.	n. 0126931 del 23/06/2003	418.167,00		418.167,00	Speciale	B57E03001410005
78	97269	11	17	ARCHIMED S.R.L.	02142760814	Mediocredito Italiano S.p.A.	n. 0134196 del 20/12/2004	171.724,00		171.724,00	Speciale	B13I02000300005
79	64032	12	17	RADIAL GOMMA S.R.L.	01243290804	Banca Italease S.p.A.	n. 0134812 del 20/12/2004	1.860.087,00		1.860.087,00	Speciale	B63F02000300005
80	78219	12	17	FINAMORE S.R.L.	07141140637	Ge Capital S.p.A.	n. 0139403 del 16/02/2005	887.493,00		887.493,00	Speciale	B82E05000100005
81	4384	13	17	G R SISTEMI ARREDI DI GIOSCIA NICOLA E C S.A.S.	01126020765	Ubi Banca S.p.a.	n. 0134183 del 20/12/2004	812.883,00		812.883,00	Speciale	B37E96000320015
82	8290	13	17	CHARAS MARINE S.A.S. DI LUCIANO VIGILANTE & C. (GIA' CHARAS M	04620261216	Ge Capital S.p.A.	n. 0139916 del 16/02/2005	484.602,00		484.602,00	Speciale	B23F05000000005
83	9715	13	17	TECNO SLAI S.R.L.	02082670593	Europrogetti e Finanza S.p.A. In Liquidaz	n. 0138438 del 20/12/2004	80.492,00		80.492,00	Speciale	B42E02000200006
84	10319	13	17	"IDEA VIVA" DI MEO CARMELO D.I.	02473600787	Banca Italease S.p.A.	n. 0134360 del 20/12/2004	419.730,00		419.730,00	Speciale	B73F02000110005
85	14583	13	17	CERRITO	05164000829	Ubi Banca S.p.a.	n. 0134923 del 20/12/2004	157.154,00		157.154,00	Speciale	B83I02000100005
86	21018	13	17	I S P INDUSTRIA SICILIANA PORTE S.R.L.	04114030879	Mediocredito Italiano S.p.A.	n. 0138764 del 20/12/2004	1.179.498,00		1.179.498,00	Speciale	B33F02000130005
87	24411	13	17	EOLO 21 S.P.A.	02106000801	Europrogetti e Finanza S.p.A. In Liquidaz	n. 0133937 del 20/12/2004	7.265.337,00		7.265.337,00	Speciale	B93F02000260005
88	24413	13	17	ICQ S.R.L.	01428791006	Europrogetti e Finanza S.p.A. In Liquidaz	n. 0133934 del 20/12/2004	5.378.190,00		5.378.190,00	Speciale	B33F02000180005
89	24601	13	17	ORTIZ S.R.L.	05431480721	Ubi Banca S.p.a.	n. 0135346 del 20/12/2004	450.778,00		450.778,00	Speciale	B62E02000450005
90	25239	13	17	GIOTTO LINE S.R.L.	02572931216	Ubi Banca S.p.a.	n. 0140485 del 16/02/2005	236.907,00		236.907,00	Speciale	B82E05000050005
91	25773	13	17	G MARINO & C S.A.S.	00359950631	Banca del Mezzogiorno MCC	n. 0140501 del 16/02/2005	94.704,00		94.704,00	Speciale	B32E05000040005
92	25912	13	17	MEDIA EDIL IMPIANTI S.R.L.	02389410610	Banca del Mezzogiorno MCC	n. 0140505 del 16/02/2005	261.724,00		261.724,00	Speciale	B22E05000070005
93	41071	13	17	TIR-AIR CARGO S.R.L.	05286560635	Ubi Banca S.p.a.	n. 0140856 del 16/02/2005	128.372,00		128.372,00	Speciale	B42H05000070005
94	26127	12	18	ITALIAN CAN S.R.L.	02543460659	Mediocredito Italiano S.p.A.	n. 0132921 del 30/09/2004	527.698,00		527.698,00	Speciale	B98B04000090005
95	27388	13	18	ITACA S.R.L.	01458680830	Banca del Mezzogiorno MCC	n. 0132909 del 30/09/2004	175.024,00		175.024,00	Speciale	B98B04000100005
96	13043	13	29	DANILO STEFANELLI S.R.L.	01785820562	Mediocredito Italiano S.p.A.	n. 0151548 del 06/09/2006	619.941,00		619.941,00	Speciale	B18H06000030005
97	34388	13	17	UNICAT SRL	02394730929	Banca Italease S.p.A.	n.0134414 del 20/12/2004	329.292,00		329.292,00	Speciale	B52E02000510005
							Totali	65.545.603,71		65.515.789,13		

14A03252

DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITÀ

AGENZIA ITALIANA DEL FARMACO

DETERMINA 1° aprile 2014.

Riclassificazione del medicinale per uso umano «Lonquex (Lipegfilgrastim)», ai sensi dell'art. 8, comma 10, della legge 24 dicembre 1993, n. 537. (Determina n. 343/2014).

IL DIRETTORE GENERALE

Visti gli articoli 8 e 9 del decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300;

Visto l'art. 48 del decreto-legge 30 settembre 2003 n. 269, convertito nella legge 24 novembre 2003, n. 326, che istituisce l'Agenzia Italiana del Farmaco;

Visto il decreto del Ministro della salute di concerto con i Ministri della funzione pubblica e dell'economia e finanze in data 20 settembre 2004, n. 245 recante norme sull'organizzazione ed il funzionamento dell'Agenzia Italiana del Farmaco, a norma del comma 13 dell'art. 48 sopra citato come modificato dal decreto n. 53 del Ministro della salute, di concerto con i Ministri per la pubblica amministrazione e la semplificazione e dell'economia e delle finanze del 29 marzo 2012;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165;

Vista la legge 15 luglio 2002, n. 145

Visto il decreto del Ministro della salute dell'8 novembre 2011, registrato dall'Ufficio Centrale del Bilancio al Registro «Visti Semplici», Foglio n. 1282, in data 14 novembre 2011, con cui è stato nominato Direttore Generale dell'Agenzia italiana del farmaco il Prof. Luca Pani, a decorrere dal 16 novembre 2011;

Visto il decreto-legge 13 settembre 2012, n. 158, convertito, con modificazioni dalla legge 8 novembre 2012 n. 189, recante «Disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela della salute» ed, in particolare, l'art. 12, comma 5;

Vista la legge 24 dicembre 1993, n. 537, concernente «Interventi correttivi di finanza pubblica» con particolare riferimento all'art. 8;

Visto l'art. 1, comma 40, della legge 23 dicembre 1996, n. 662, recante «Misure di razionalizzazione della finanza pubblica», che individua i margini della distribuzione per aziende farmaceutiche, grossisti e farmacisti;

Visto l'art. 48, comma 33, legge 24 novembre 2003, n. 326, che dispone la negoziazione del prezzo per i prodotti rimborsati dal S.S.N. tra Agenzia e titolari di autorizzazioni;

Visto il decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219, pubblicato sulla *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 142 del 21 giugno 2006, concernente l'attuazione della Direttiva 2001/83/CE (e successive direttive di modifica) relativa ad un codice comunitario concernenti i medicinali per uso umano nonché della direttiva 2003/94/CE;

Vista la delibera CIPE del 1° febbraio 2001;

Vista la determinazione 29 ottobre 2004 «Note AIFA 2004 (Revisione delle note *CUF)*», pubblicata nel supplemento ordinario alla *Gazzetta Ufficiale* n. 259 del 4 novembre 2004 e successive modificazioni;

Vista la determinazione AIFA del 3 luglio 2006 pubblicata sulla *Gazzetta Ufficiale*, Serie Generale n. 156 del 7 luglio 2006;

Vista la determinazione AIFA del 27 settembre 2006 pubblicata sulla *Gazzetta Ufficiale*, Serie Generale n. 227, del 29 settembre 2006 concernente «Manovra per il governo della spesa farmaceutica convenzionata e non convenzionata»;

Visto il decreto con il quale la società TEVA PHARMA B.V. è stata autorizzata all'immissione in commercio del medicinale LONQUEX;

Vista la determinazione n. 993 del 13 novembre 2013, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 279 del 28 novembre 2013, relativa alla classificazione del medicinale ai sensi dell'art. 12, comma 5, legge 8 novembre 2012 n. 189 di medicinali per uso umano approvati con procedura centralizzata;

Vista la domanda con la quale la ditta TEVA PHARMA B.V. ha chiesto la riclassificazione delle confezioni codice di AIC n. 042919011/E e AIC n. 042919023/E;

Visto il parere della Commissione consultiva tecnico scientifica del 14 gennaio 2014;

Visto il parere del Comitato Prezzi e Rimborso nella seduta del 30 gennaio 2014;

Vista la deliberazione n. 11 del 13 marzo 2014 del Consiglio di Amministrazione dell'AIFA adottata su proposta del Direttore Generale;

Determina:

Art. 1.

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Il medicinale LONQUEX (Lipegfilgrastim) nelle confezioni sotto indicate è classificato come segue:

Confezione: 6 mg – soluzione iniettabile – uso sottocutaneo – siringa (vetro) 0,6 ml – 1 siringa preriempita con dispositivo di sicurezza - AIC n. 042919011/E (in base 10) 18XT33 (in base 32).

Classe di rimborsabilità: A.

Prezzo ex factory (IVA esclusa): € 909,00.

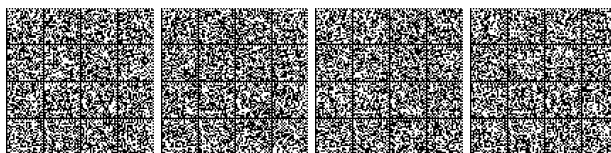
Prezzo al pubblico (IVA inclusa): € 1500,21.

Confezione: 6 mg – soluzione iniettabile – uso sottocutaneo – siringa (vetro) 0,6 ml – 1 siringa preriempita - AIC n. 042919023/E (in base 10) 18XT3H (in base 32).

Classe di rimborsabilità: A.

Prezzo ex factory (IVA esclusa): € 909,00.

Prezzo al pubblico (IVA inclusa): € 1500,21.

Validità del contratto: 24 mesi.

Sconto obbligatorio alle strutture pubbliche sul prezzo Ex Factory come da condizioni negoziali.

Art. 2.

Classificazione ai fini della fornitura

La classificazione ai fini della fornitura del medicinale LONQUEX (Lipegfilgrastim) è la seguente:

Medicinale soggetto a prescrizione medica limitativa, vendibile al pubblico su prescrizione di centri ospedalieri o di specialisti – oncologo, ematologo (RRL)

Art. 3.

Condizioni e modalità di impiego

Prescrizione del medicinale soggetta a diagnosi - piano terapeutico (PT) come da scheda allegata alla presente determina (all.1) e a quanto previsto dall'allegato 2 e successive modifiche, alla determinazione 29 ottobre 2004 - PHT Prontuario della distribuzione diretta -, pubblicata nel supplemento ordinario alla *Gazzetta Ufficiale* n. 259 del 4 novembre 2004.

Art. 4.

Disposizioni finali

La presente determinazione ha effetto dal giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, e sarà notificata alla società titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio.

Roma, 1° aprile 2014

Il direttore generale: PANI

14A03149

DETERMINA 1° aprile 2014.

Riclassificazione del medicinale per uso umano «Difosfonal (disodio clodronato)», ai sensi dell'art. 8, comma 10, della legge 24 dicembre 1993, n. 537. (Determina n. 347/2014).

IL DIRETTORE GENERALE

Visti gli articoli 8 e 9 del decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300;

Visto l'art. 48 del decreto-legge 30 settembre 2003 n. 269, convertito nella legge 24 novembre 2003,n. 326 , che istituisce l'Agenzia Italiana del Farmaco;

Visto il decreto del Ministro della salute di concerto con i Ministri della funzione pubblica e dell'economia e finanze in data 20 settembre 2004, n. 245 recante norme sull'organizzazione ed il funzionamento dell'Agenzia Italiana del Farmaco, a norma del comma 13 dell'art. 48 sopra citato come modificato dal decreto n. 53 del Ministro della salute, di concerto con i Ministri per la pubblica amministrazione e la semplificazione e dell'economia e delle finanze del 29 marzo 2012;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165;

Vista la legge 15 luglio 2002, n. 145

Visto il decreto del Ministro della salute dell'8 novembre 2011, registrato dall'Ufficio Centrale del Bilancio al Registro «Visti Semplici», Foglio n. 1282, in data 14 novembre 2011, con cui è stato nominato Direttore Generale dell'Agenzia italiana del farmaco il Prof. Luca Pani, a decorrere dal 16 novembre 2011;

Vista la legge 24 dicembre 1993, n. 537, concernente «Interventi correttivi di finanza pubblica» con particolare riferimento all'art. 8;

Visto l'art. 1, comma 40, della legge 23 dicembre 1996, n. 662, recante «Misure di razionalizzazione della finanza pubblica», che individua i margini della distribuzione per aziende farmaceutiche, grossisti e farmacisti;

Visto l'art. 48, comma 33, legge 24 novembre 2003, n. 326, che dispone la negoziazione del prezzo per i prodotti rimborsati dal S.S.N. tra Agenzia e titolari di autorizzazioni;

Visto il decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219, pubblicato sulla *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 142 del 21 giugno 2006, concernente l'attuazione della Direttiva 2001/83/CE (e successive direttive di modifica) relativa ad un codice comunitario concernenti i medicinali per uso umano nonché della direttiva 2003/94/CE;

Vista la delibera CIPE del 1° febbraio 2001;

Vista la determinazione 29 ottobre 2004 «Note AIFA 2004 (Revisione delle note *CUF)*», pubblicata nel supplemento ordinario alla *Gazzetta Ufficiale* n. 259 del 4 novembre 2004 e successive modificazioni;

Vista la determinazione AIFA del 3 luglio 2006 pubblicata sulla *Gazzetta Ufficiale*, Serie Generale n. 156 del 7 luglio 2006;

Vista la determinazione AIFA del 27 settembre 2006 pubblicata sulla *Gazzetta Ufficiale*, Serie Generale n. 227, del 29 settembre 2006 concernente «Manovra per il governo della spesa farmaceutica convenzionata e non convenzionata»;

Visto il decreto con il quale la società S.P.A. Società Prodotti Antibiotici S.P.A. è stata autorizzata all'immissione in commercio del medicinale DIFOSFONAL;

Vista la domanda con la quale la ditta S.P.A. Società Prodotti Antibiotici S.P.A. ha chiesto la riclassificazione delle confezioni codice AIC n. 026510091 e n. 026510103;

Visto il parere della Commissione consultiva tecnico scientifica del 10 febbraio 2014;

Determina:

Art. 1.

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Il medicinale DIFOSFONAL (disodio clodronato) nelle confezioni sotto indicate è classificato come segue:

Confezione: «200 mg/4 ml soluzione iniettabile per uso intramuscolare con lidocaina 1%» 3 fiale - AIC n. 026510091 (in base 10) 0T90SC (in base 32).

Classe di rimborsabilità: C.

Confezione: «200 mg/4 ml soluzione iniettabile per uso intramuscolare con lidocaina 1%» 6 fiale - AIC n. 026510103 (in base 10) 0T90SR (in base 32).

Classe di rimborsabilità: C.

Art. 2.

Classificazione ai fini della fornitura

La classificazione ai fini della fornitura del medicinale DIFOSFONAL (disodio clodronato) è la seguente:

Medicinale soggetto a prescrizione medica (RR).

Art. 3.

Disposizioni finali

La presente determinazione ha effetto dal giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, e sarà notificata alla società titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio.

Roma, 1° aprile 2014

Il direttore generale: PANI

14A03150

DETERMINA 1° aprile 2014.

Rinegoziazione del medicinale per uso umano «Fentanyl Hameln», ai sensi dell'art. 8, comma 10, della legge 24 dicembre 1993, n. 537. (Determina n. 335/2014).

IL DIRETTORE GENERALE

Visti gli articoli 8 e 9 del decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300;

Visto l'art. 48 del decreto-legge 30 settembre 2003 n. 269, convertito nella legge 24 novembre 2003,n. 326 , che istituisce l'Agenzia Italiana del Farmaco;

Visto il decreto del Ministro della salute di concerto con i Ministri della funzione pubblica e dell'economia e finanze in data 20 settembre 2004, n. 245 recante norme sull'organizzazione ed il funzionamento dell'Agenzia Italiana del Farmaco, a norma del comma 13 dell'art. 48 sopra citato come modificato dal decreto n. 53 del Ministro della salute, di concerto con i Ministri per la pubblica amministrazione e la semplificazione e dell'economia e delle finanze del 29 marzo 2012;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165;

Vista la legge 15 luglio 2002, n. 145;

Vista la legge 289/2002 (finanziaria 2003);

Visto il decreto del Ministro della salute dell'8 novembre 2011, registrato dall'Ufficio Centrale del Bilancio al Registro «Visti Semplici», Foglio n. 1282, in data 14 novembre 2011, con cui è stato nominato Direttore Generale dell'Agenzia italiana del farmaco il Prof. Luca Pani, a decorrere dal 16 novembre 2011;

Vista la legge 24 dicembre 1993, n. 537, concernente «Interventi correttivi di finanza pubblica» con particolare riferimento all'art. 8;

Visto l'art. 1, comma 40, della legge 23 dicembre 1996, n. 662, recante «Misure di razionalizzazione della finanza pubblica», che individua i margini della distribuzione per aziende farmaceutiche, grossisti e farmacisti;

Visto l'art. 48, comma 33, legge 24 novembre 2003, n. 326, che dispone la negoziazione del prezzo per i prodotti rimborsati dal S.S.N. tra Agenzia e titolari di autorizzazioni;

Visto l'art. 5 della legge 222/2007 pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 279 del 30 novembre 2007;

Visto il decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 142 del 21 giugno 2006, concernente l'attuazione della Direttiva 2001/83/CE (e successive direttive di modifica) relativa ad un codice comunitario concernenti i medicinali per uso umano nonché della direttiva 2003/94/CE;

Vista la delibera CIPE del 1° febbraio 2001;

Vista la determinazione 29 ottobre 2004 «Note AIFA 2004 (Revisione delle note *CUF)*», pubblicata nel supplemento ordinario alla *Gazzetta Ufficiale* n. 259 del 4 novembre 2004 e successive modificazioni;

Vista la determinazione AIFA del 3 luglio 2006 pubblicata sulla *Gazzetta Ufficiale*, Serie Generale n. 156 del 7 luglio 2006;

Vista la determinazione AIFA del 27 settembre 2006 pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale*, Serie Generale n. 227, del 29 settembre 2006 concernente «Manovra per il governo della spesa farmaceutica convenzionata e non convenzionata»;

Vista la determina con la quale la società Hameln Pharmaceuticals GMBH ha ottenuto l'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale Fentanyl Hameln;

Vista la domanda con la quale la ditta Hameln Pharmaceuticals GMBH ha chiesto la rinegoziazione del prezzo del medicinale Fentanyl Hameln;

Visto il parere della Commissione consultiva tecnico scientifica del 10 febbraio 2014;

Visto il parere del Comitato Prezzi e Rimborso nella seduta del 25 febbraio 2014;

Vista la deliberazione n. 11 del 13 marzo 2014 del Consiglio di Amministrazione dell'AIFA adottata su proposta del Direttore Generale;

Determina:

Art. 1.

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Il medicinale Fentanyl Hameln è rinegoziato alle condizioni di seguito indicate:

Confezione:

50 mcg/ml 5 fiale da 2 ml di soluzione iniettabile - AIC N. 035693011 (in base 10) 1218GM (in base 32);

Classe di rimborsabilità: H;

Prezzo ex factory (IVA esclusa): € 1,52;

Prezzo al pubblico (IVA inclusa): € 2,51.

Validità del contratto: 24 mesi.

Art. 2.

Classificazione ai fini della fornitura

La classificazione ai fini della fornitura del medicinale FENTANYL HAMELN è la seguente: Uso riservato agli ospedali, alle cliniche e alle case di cura. Vietata la vendita al pubblico (OSP)

Art. 3.

Disposizioni finali

La presente determinazione ha effetto dal giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, e sarà notificata alla società titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio.

Roma, 1° aprile 2014

Il direttore generale: PANI

14A03151

DETERMINA 1° aprile 2014.

Regime di rimborsabilità e prezzo di vendita del medicinale per uso umano «Novothirteen (fattore XIII di coagulazione del sangue)». (Determina n. 336/2014).

Regime di rimborsabilità e prezzo di vendita della specialità medicinale «Novothirteen» (fattore XIII di coagulazione del sangue) - autorizzata con procedura centralizzata europea dalla Commissione europea con la decisione del 3 settembre 2012 ed inserita nel registro comunitario dei medicinali con i numeri:

EU/1/12/775/001 2500 UI polvere e solvente per soluzione iniettabile - uso endovenoso - polvere 2500 UI: flaconcino (vetro); solvente 3,2 ml: flaconcino (vetro) - 1 flaconcino.

Titolare A.I.C.: Novo Nordisk A/S.

IL DIRETTORE GENERALE

Visti gli articoli 8 e 9 del decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300;

Visto l'art. 48 del decreto-legge 30 settembre 2003, n. 269, convertito nella legge 24 novembre 2003, n. 326, che istituisce l'Agenzia italiana del farmaco;

Visto il decreto del Ministro della salute di concerto con i Ministri della funzione pubblica e dell'economia e finanze in data 20 settembre 2004, n. 245, recante norme sull'organizzazione ed il funzionamento dell'Agenzia italiana del farmaco, a norma del comma 13 dell'art. 48 sopra citato come modificato dal decreto n. 53 del Ministro della salute, di concerto con i Ministri per la pubblica amministrazione e la semplificazione e dell'economia e delle finanze del 29 marzo 2012;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165;

Vista la legge 15 luglio 2002, n. 145;

Visto il decreto del Ministro della salute dell'8 novembre 2011, registrato dall'Ufficio centrale del bilancio al registro «visti semplici», foglio n. 1282, in data 14 novembre 2011, con cui è stato nominato direttore generale dell'Agenzia italiana del farmaco il prof. Luca Pani, a decorrere dal 16 novembre 2011;

Vista la legge 24 dicembre 1993, n. 537, concernente «Interventi correttivi di finanza pubblica» con particolare riferimento all'art. 8;

Visto l'art. 85, comma 20 della legge 23 dicembre 2000, n. 388;

Visto l'art. 1, comma 40, della legge 23 dicembre 1996, n. 662, recante «Misure di razionalizzazione della finanza pubblica», che individua i margini della distribuzione per aziende farmaceutiche, grossisti e farmacisti;

Vista la legge 14 dicembre 2000, n. 376, recante «Disciplina della tutela sanitaria delle attività sportive e della lotta contro il doping»;

Visto l'art. 48, comma 33, legge 24 novembre 2003, n. 326, che dispone la negoziazione del prezzo per i prodotti rimborsati dal Servizio sanitario nazionale tra Agenzia e titolari di autorizzazioni;

Visto il decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 142 del 21 giugno 2006, concernente l'attuazione della direttiva 2001/83/CE (e successive direttive di modifica) relativa ad un codice comunitario concernenti i medicinali per uso umano nonché della direttiva 2003/94/CE;

Vista la delibera CIPE del 1° febbraio 2001;

Visto il regolamento n. 726/2004/CE;

Vista la determinazione 29 ottobre 2004 «note AIFA 2004 (revisione delle note *CUF)*», pubblicata nel supplemento ordinario alla *Gazzetta Ufficiale* n. 259 del 4 novembre 2004 e successive modificazioni;

Vista la determinazione AIFA del 3 luglio 2006 pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* - serie generale - n. 156 del 7 luglio 2006;

Vista la determinazione AIFA del 27 settembre 2006 pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* - serie generale - n. 227 del 29 settembre 2006 concernente «Manovra per il governo della spesa farmaceutica convenzionata e non convenzionata»;

Vista la domanda con la quale la ditta ha chiesto la classificazione, ai fini della rimborsabilità;

Visto il parere della commissione consultiva tecnico-scientifica nella seduta del 3 dicembre 2013;

Visto il parere del comitato prezzi e rimborso nella seduta del 30 gennaio 2014;

Vista la deliberazione n. 11 in data 13 marzo 2014 del consiglio di amministrazione dell'AIFA adottata su proposta del direttore generale;

Considerato che per la corretta gestione delle varie fasi della distribuzione, alla specialità medicinale debba venir attribuito un numero di identificazione nazionale;

Determina:

Art. 1.

Descrizione del medicinale e attribuzione numero A.I.C.

Alla specialità medicinale NOVOTHIRTEEN (fattore XIII di coagulazione del sangue) nelle confezioni indicate vengono attribuiti i seguenti numeri di identificazione nazionale.

Confezione: 2500 UI polvere e solvente per soluzione iniettabile - uso endovenoso - polvere 2500 UI: flaconcino (vetro); solvente 3,2 ml: flaconcino (vetro) - 1 flaconcino - A.I.C. n. 043034014/E (in base 10) 1919DY (in base 32).

Indicazioni terapeutiche: trattamento di profilassi a lungo termine delle emorragie nei pazienti da 6 anni in poi con deficit congenito della sub-unità A del fattore XIII.

Art. 2.

Classificazione ai fini della rimborsabilità

La specialità medicinale «Novothirteen» (fattore XIII di coagulazione del sangue) è classificata come segue.

Confezione: 2500 UI polvere e solvente per soluzione iniettabile - uso endovenoso - polvere 2500 UI: flaconcino (vetro); solvente 3,2 ml: flaconcino (vetro) - 1 flaconcino - A.I.C. n. 043034014/E (in base 10) 1919DY (in base 32). Classe di rimborsabilità: «H». Prezzo ex factory (IVA esclusa): € 20.161,29. Prezzo al pubblico (IVA inclusa): € 33.274,19. Validità del contratto: 24 mesi.

Sconto obbligatorio alle strutture pubbliche sul prezzo ex factory come da condizioni negoziali.

Tetto di spesa per 24 mesi come da condizioni negoziali.

Il contratto si rinnova alle medesime condizioni qualora una delle parti non faccia pervenire all'altra almeno novanta giorni prima della scadenza naturale del contratto, una proposta di modifica delle condizioni; fino alla conclusione del procedimento resta operativo l'accordo precedente. Ai fini della determinazione dell'importo dell'eventuale sfondamento il calcolo dello stesso verrà determinato sui consumi e in base al fatturato (al netto di eventuale Payback) trasmessi attraverso il flusso della tracciabilità per i canali ospedaliero e diretta e DPC, ed il flusso OSMED per la convenzionata. È fatto, comunque, obbligo alle aziende di fornire semestralmente i dati di vendita relativi ai prodotti soggetti al vincolo del tetto e il relativo trend dei consumi nel periodo considerato, segnalando, nel caso, eventuali sfondamenti anche prima della scadenza contrattuale. Ai fini del monitoraggio del tetto di spesa, il periodo di riferimento, per i prodotti già commercializzati avrà inizio dal mese della pubblicazione del provvedimento in *Gazzetta Ufficiale*, mentre, per i prodotti di nuova autorizzazione, dal mese di inizio dell'effettiva commercializzazione. In caso di richiesta di rinegoziazione del tetto di spesa che comporti un incremento dell'importo complessivo attribuito alla specialità medicinale e/o molecola, il prezzo di rimborso della stessa (comprensivo dell'eventuale sconto obbligatorio al Servizio sanitario nazionale) dovrà essere rinegoziato in riduzione rispetto ai precedenti valori.

Art. 3.

Classificazione ai fini della fornitura

La classificazione ai fini della fornitura del medicinale «Novothirteen» (fattore XIII di coagulazione del sangue), è la seguente: uso riservato agli ospedali, alle cliniche e alle case di cura. Vietata la vendita al pubblico (OSP).

Art. 4.

Disposizioni finali

La presente determinazione ha effetto dal giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, e sarà notificata alla società titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio.

Roma, 1° aprile 2014

Il direttore generale: PANI

14A03152

DETERMINA 10 aprile 2014.

Rettifica della determina n. 242 del 10 marzo 2014, relativa al medicinale per uso umano «Voriconazolo Accord» (voriconazolo). (Determina n. 368/2014).

IL DIRETTORE GENERALE

Vista la determinazione n. 242 del 10 marzo 2014 relativa al medicinale per uso umano «Voriconazolo Accord» (voriconazolo) pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* - serie generale - n. 73 del 28 marzo 2014;

Considerata la documentazione agli atti di questo ufficio;

Rettifica:

1. All'art. 1, relativo alla «Classificazione ai fini della rimborsabilità», si intenda aggiunto:

«La classificazione di cui alla presente determinazione ha efficacia, ai sensi dell'art. 11, comma 1, ultimo periodo, del decreto-legge 13 settembre 2012, n. 158, convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2012, n. 189, dal giorno successivo alla data di scadenza del brevetto o del certificato di protezione complementare, pubblicata dal Ministero dello sviluppo economico.

Sino alla scadenza del termine di cui al precedente comma, il medicinale VORICONAZOLO ACCORD è classificato, ai sensi dell'art. 12, comma 5, del decreto-legge 13 settembre 2012, n. 158, convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2012, n. 189, nell'apposita sezione, dedicata ai farmaci non ancora valutati ai fini della rimborsabilità, della classe di cui all'art. 8, comma 10, lettera *c)* della legge 24 dicembre 1993, n. 537 e successive modificazioni, denominata classe C (nn).».

2. Dopo l'art. 3, relativo alle «Condizioni e modalità di impiego», si intenda aggiunto il seguente articolo:

«Art. 4 *(Tutela brevettuale)*. — Il titolare dell'A.I.C. del farmaco generico è esclusivo responsabile del pieno rispetto dei diritti di proprietà industriale relativi al medicinale di riferimento e delle vigenti disposizioni normative in materia brevettuale.

Il titolare dell'A.I.C. del farmaco generico è altresì responsabile del pieno rispetto di quanto disposto dall'art. 14, comma 2 del decreto legislativo n. 219/2006 che impone di non includere negli stampati quelle parti del riassunto delle caratteristiche del prodotto del medicinale di riferimento che si riferiscono a indicazioni o a dosaggi ancora coperti da brevetto al momento dell'immissione in commercio del medicinale.».

3. L'art. 4, relativo alle «Disposizioni finali», leggasi: «Art. 5 *(Disposizioni finali)*.».

Roma, 10 aprile 2014

Il direttore generale: PANI

14A03241

DETERMINA 10 aprile 2014.

Rettifica della determina n. 244 del 10 marzo 2014, relativa al medicinale per uso umano «Imatinib Accord». (Determina n. 370/2014).

IL DIRETTORE GENERALE

Vista la determinazione n. 244 del 10 marzo 2014 relativa al medicinale per uso umano «Imatinib Accord» (imatinib) pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* del 29 marzo 2014, Serie generale n. 74;

Considerata la documentazione agli atti di questo ufficio;

Rettifica:

1. All'art. 1, relativo alla «Classificazione ai fini della rimborsabilità», si intenda aggiunto:

«La classificazione di cui alla presente determinazione ha efficacia, ai sensi dell'art. 11, comma 1, ultimo periodo, del decreto-legge 13 settembre 2012, n. 158, convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2012, n. 189, dal giorno successivo alla data di scadenza del brevetto o del certificato di protezione complementare, pubblicata dal Ministero dello sviluppo economico.

Sino alla scadenza del termine di cui al precedente comma, il medicinale IMATINIB ACCORD è classificato, ai sensi dell'art. 12, comma 5, del decreto-legge 13 settembre 2012, n. 158, convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2012, n. 189, nell'apposita sezione, dedicata ai farmaci non ancora valutati ai fini della rimborsabilità, della classe di cui all'art. 8, comma 10, lettera *c)* della legge 24 dicembre 1993, n. 537 e successive modificazioni, denominata classe C (nn).».

2. Dopo l'art. 3, relativo alle «Condizioni e modalità di impiego», si intenda aggiunto il seguente articolo:

«Art. 4 *(Tutela brevettuale).* — Il titolare dell'AIC del farmaco generico è esclusivo responsabile del pieno rispetto dei diritti di proprietà industriale relativi al medicinale di riferimento e delle vigenti disposizioni normative in materia brevettuale.

Il titolare dell'AIC del farmaco generico è altresì responsabile del pieno rispetto di quanto disposto dall'art. 14 co. 2 del decreto legislativo n. 219/2006 che impone di non includere negli stampati quelle parti del riassunto delle caratteristiche del prodotto del medicinale di riferimento che si riferiscono a indicazioni o a dosaggi ancora coperti da brevetto al momento dell'immissione in commercio del medicinale.».

3. L'art. 4, relativo alle «Disposizioni finali», leggasi: «Art. 5 *(Disposizioni finali)*.».

Roma, 10 aprile 2014

Il direttore generale: PANI

14A03255

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

AGENZIA ITALIANA DEL FARMACO

Revoca dell'autorizzazione alla produzione di gas medicinali per uso umano alla società «Società Italiana Acetilene & Derivati "S.I.A.D." S.p.a.».

Con il provvedimento n. aG - 7/2014 del 10 aprile 2014 è stata revocata, su richiesta, l'autorizzazione alla produzione di gas medicinali dell'officina farmaceutica sita in Carlino (UD) via T. Wassermann, 11, rilasciata alla società «Società Italiana Acetilene & Derivati "S.I.A.D." S.p.a.».

14A03253

MINISTERO DELLA SALUTE

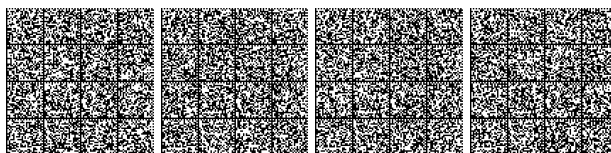
Modifica all'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso veterinario «Stimulfos».

Provvedimento n. 255 del 19 marzo 2014

Oggetto: Medicinale veterinario «STIMULFOS» soluzione iniettabile, nelle confezioni:

Scatola da 5 flaconcini da 10 ml - A.I.C. n. 102235013;

1 Flacone da 100 ml - A.I.C. n. 102235025;

Scatola da 2 flaconcini da 10 ml - A.I.C. n. 102235064.

Titolare A.I.C.: Teknofarma S.p.A. con sede legale e domiciliare in Torino, Strada Comunale da Bertolla all'Abbadia di Stura, 14 – codice fiscale n. 00779340017.

Modifica: Variazione di tipo IA: B.II.e.5 a.1. Modifica delle dimensioni dell'imballaggio del prodotto finito: modifica del numero di unità (compresse, ampolle, ecc.) in un imballaggio entro i limiti delle dimensioni d'imballaggio attualmente approvate.

Si autorizza la modifica come di seguito descritta: aggiunta di una nuova confezione destinata a cani e gatti:

Confezione contenente 2 flaconcini multidose da 10 ml – A.I.C. n. 102235064.

I lotti già prodotti possono rimanere in commercio fino alla data di scadenza indicata in etichetta.

Il presente estratto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, mentre il relativo provvedimento verrà notificato all'impresa interessata.

14A03147

Modifica all'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso veterinario «Hymatil 300 mg/ml».

Provvedimento n. 268 del 21 marzo 2014

Numero Procedura europea: ES/V/0141/001/IB/005.

Oggetto: HYMATIL 300 mg/ml Soluzione iniettabile per bovini:

Flaconcino da 50 ml - AIC n. 104125012;

Flaconcino da 100 ml - AIC n. 104125024;

Flaconcino da 250 ml - AIC n. 104125036.

Titolare A.I.C.: Industrial Veterinaria S.A. con sede legale in Esmeralda, 19 – 08950 Esplugues de Llobregat – Barcelona (Spagna).

Si autorizza la modifica come di seguito descritta:

adeguamento di SPC e relative sezioni del foglietto illustrativo ed etichette per attuazione della Decisione (Decisione n. (2013)7040) di modifica, a seguito di referral, del medicinale veterinario di riferimento Micotil 300 mg/ml soluzione iniettabile e nomi associati.

Per effetto delle suddetta variazione gli stampati l'SPC e le relative sezioni degli stampati devono essere modificate come segue:

1. Denominazione del medicinale veterinario:

HYMATIL 300 mg/ml Soluzione iniettabile per bovini e ovini.

4.1. Specie di destinazione:

Bovini e ovini.

4.2. Indicazioni per l'utilizzazione, specificando le specie di destinazione:

Bovini:

Trattamento della sindrome respiratoria bovina associata a Mannheimia haemolytica e Pasteurella multocida.

Trattamento della necrobacillosi interdigitale.

Ovini:

Trattamento delle infezioni del tratto respiratorio causate da Mannheimia haemolytica e Pasteurella multocida.

Trattamento della pododermatite interdigitale negli ovini causata da Dichelobacter nodosus e Fusobacterium necrophorum.

Trattamento della mastite acuta ovina causata da Staphylococcus aureus e Mycoplasma agalactiae.

4.3. Controindicazioni

Non somministrare per via endovenosa.

Non somministrare per via intramuscolare.

Non somministrare ad agnelli di peso inferiore ai 15 kg.

Non somministrare ai primati.

Non somministrare ai suini.

Non somministrare a cavalli e asini.

Non somministrare alle capre.

Non usare in caso di ipersensibilità al principio attivo o ad uno degli eccipienti.

4.4. Avvertenze speciali per ciascuna specie di destinazione

Ovini

Le sperimentazioni cliniche non hanno dimostrato una cura batteriologica negli ovini affetti da mastite acuta causata da Staphyloccocus aureus e Mycoplasma agalactiae.

Non somministrare ad agnelli di peso inferiore ai 15 kg in quanto vi è il rischio di tossicità da sovradosaggio.

Pesare accuratamente gli agnelli è importante per evitare un sovradosaggio. L'uso di siringhe da 2 ml o più piccole faciliterà un dosaggio accurato.

4.5. Precauzioni speciali per l'impiego

Precauzioni speciali per l'impiego negli animali

Per l'utilizzo del prodotto vanno rispettate le linee di condotta antimicrobiche ufficiali, nazionali e regionali.

Al fine di evitare l'autoiniezione, non utilizzare attrezzatura di iniezione automatica.

Ove possibile, l'uso del prodotto dovrebbe basarsi sul test di suscettibilità.

Precauzioni speciali che devono essere adottate dalla persona che somministra il medicinale veterinario agli animali

Avvertenze di sicurezza per l'operatore:

L'iniezione di Tilmicosina in esseri umani può risultare fatale, prestare la massima attenzione per evitare l'auto-iniezione accidentale e seguire scrupolosamente le istruzioni di somministrazione e le linee guida sotto indicate:

Questo prodotto deve essere somministrato solo da un veterinario.

Non trasportare mai una siringa caricata con Hymatil 300 con l'ago inserito. L'ago deve essere inserito nella siringa solo al momento di riempire la siringa o di eseguire l'iniezione. Mantenere siringa e ago separati in qualsiasi altro momento.

Non utilizzare attrezzatura di iniezione automatica.

Assicurarsi che gli animali siano adeguatamente immobilizzati, anche quelli che si trovano nelle vicinanze.

Non lavorare da soli quando si utilizza Hymatil 300.

In caso di autoiniezione consultare immediatamente un medico e portare con sé il flacone o il foglietto illustrativo della confezione. Applicare un impacco freddo (non direttamente il ghiaccio) sul sito di iniezione.

Ulteriori avvertenze di sicurezza per l'operatore:

Evitare il contatto con gli occhi e la cute. Sciacquare immediatamente con acqua qualsiasi schizzo dalla pelle o dagli occhi.

Il contatto con la pelle può causare sensibilizzazione. Lavarsi le mani dopo l'uso.

Nota per il medico

L'iniezione di Tilmicosina in esseri umani è stata associata a eventi letali.

Il sistema cardiovascolare è il bersaglio della tossicità e tale tossicità può essere dovuta al blocco dei canali del calcio. La somministrazione di cloruro di calcio per via endovenosa deve essere presa in considerazione solo se vi è conferma positiva di avvenuta esposizione alla tilmicosina.

In studi su cani, la tilmicosina ha indotto un effetto inotropo negativo con conseguente tachicardia e una riduzione della pressione arteriosa sistemica e della pressione arteriosa differenziale.

Non somministrare adrenalina o antagonisti beta-adrenergici come il Propranololo.

Nei suini, il tasso di letalità indotto dalla tilmicosina è potenziato dall'adrenalina.

Nei cani, il trattamento con cloruro di calcio per via endovenosa ha mostrato un effetto positivo sullo stato inotropo del ventricolo sinistro e alcuni miglioramenti nella pressione vascolare e nella tachicardia.

Dati pre-clinici e relazioni cliniche isolate suggeriscono che l'infusione di cloruro di calcio può aiutare a invertire le variazioni indotte dalla tilmicosina nella pressione sanguigna e nella frequenza cardiaca nell'uomo.

Anche la somministrazione di dobutamina deve essere presa in considerazione per i suoi effetti inotropi positivi sebbene non abbia influenza sulla tachicardia.

Poiché la tilmicosina persiste nei tessuti per qualche giorno, il sistema cardiovascolare deve essere strettamente monitorato e deve essere somministrato un trattamento di supporto.

Si consiglia ai medici che hanno in cura pazienti esposti a questo composto di consultare il centro antiveleni nazionale al seguente numero di telefono:

Centro Antiveleni presso l'Ospedale Niguarda Cà Granda: 02 66101029;

Centro Antiveleni presso l'Ospedale Policlinico A. Gemelli: 06 3054343.

4.6. Reazioni avverse (frequenza e gravità)

Occasionalmente si può osservare un lieve edema in corrispondenza del sito di inoculo; tende a scomparire in un periodo compreso tra i 5 e gli 8 giorni. In rari casi sono stati osservati decubito, mancanza di coordinazione e convulsioni.

Sono stati osservati casi di decesso di bovini dopo una sola dose endovenosa di 5 mg/kg di peso corporeo e dopo l'iniezione sottocutanea di dosi di 150 mg/kg di peso corporeo a intervalli di 72 ore. Nei suini l'iniezione intramuscolare alla dose di 20 mg/kg di peso corporeo ha causato decessi. Gli ovini sono deceduti dopo una singola iniezione endovenosa di 7,5 mg/kg di peso corporeo.

4.7. Impiego durante la gravidanza, l'allattamento o l'ovodeposizione

La sicurezza del medicinale veterinario durante la gravidanza non è stata determinata.

Usare solo in base alla valutazione del rapporto rischio/beneficio da parte del veterinario responsabile.

4.8. Interazione con altri medicinali veterinari ed altre forme d'interazione

In alcune specie si potrebbero osservare interazioni tra macrolidi e ionofori.

4.9. Posologia e via di somministrazione

Somministrare 10 mg di tilmicosina per kg di peso corporeo (corrispondente a 1 ml di Hymatil 300 per 30 kg di peso corporeo).

Bovini:

Metodo di somministrazione:

Prelevare la dose necessaria dal flacone e rimuovere la siringa dall'ago, lasciando l'ago nel flacone. Nell'eventualità in cui si debba trattare un gruppo di animali, lasciare l'ago nel flacone come ago di prelievo per le dosi successive. Immobilizzare l'animale e inserire un ago separato nel tessuto sottocutaneo del sito di iniezione, preferibilmente in una plica cutanea sopra la gabbia toracica e dietro la spalla. Collegare la siringa all'ago e iniettare alla base della plica cutanea. Non iniettare più di 20 ml per ciascun sito di iniezione.

Ovini:

Metodo di somministrazione:

Pesare accuratamente gli agnelli è importante per evitare il sovradosaggio. L'uso di siringhe da 2 ml o più piccole favorisce un dosaggio accurato.

Prelevare la dose necessaria dal flacone e rimuovere la siringa dall'ago, lasciando l'ago nel flacone. Immobilizzare l'animale e inserire un ago separato nel tessuto sottocutaneo del sito di iniezione, preferibilmente in una plica cutanea sopra la gabbia toracica e dietro la spalla. Collegare la siringa all'ago e iniettare alla base della plica cutanea. Non iniettare più di 2 ml per ciascun sito di iniezione.

Se non si osserva alcun miglioramento entro 48 ore, la diagnosi deve essere riconfermata.

Evitare l'introduzione di elementi contaminanti nel flacone durante l'uso. Il flacone deve essere ispezionato visivamente per evitare la presenza di particolati e/o aspetto fisico anomalo. Nell'eventualità si osservassero, gettare il flacone.

4.10. Sovradosaggio (sintomi, procedure d'emergenza, antidoti) se necessario

Nei bovini le iniezioni sottocutanee di 10, 30 e 50 mg/kg di peso corporeo, ripetute tre volte a intervalli di 72 ore, non hanno provocato il decesso. Come previsto si è sviluppato un edema nel sito di iniezione. L'unica lesione osservata durante l'autopsia è stata una necrosi del miocardio nel gruppo trattato con 50 mg/kg di peso corporeo.

Dosi di 150 mg/kg di peso corporeo somministrate per via sottocutanea a intervalli di 72 ore hanno provocato il decesso. È stato osservato edema nel sito di iniezione e una leggera necrosi del miocardio è stata l'unica lesione rilevata durante l'autopsia. Altri sintomi osservati sono stati: difficoltà di movimento, scarso appetito e tachicardia.

Negli ovini singole iniezioni (circa 30 mg/kg di peso corporeo) possono causare un leggero aumento della frequenza respiratoria. Dosi più alte (150 mg/kg di peso corporeo) hanno causato atassia, letargia e incapacità di alzare la testa.

Il decesso è sopraggiunto dopo una singola iniezione endovenosa di 5 mg/kg di peso corporeo nei bovini e di 7,5 mg/kg di peso corporeo negli ovini.

4.11. Tempo(i) di attesa

Bovini:

Carne e visceri: 70 giorni;

Latte: 36 giorni.

Se il prodotto viene somministrato a bovine in asciutta o a bovine da latte gravide (in accordo con il paragrafo 4.7), il latte non deve essere utilizzato per il consumo umano fino a 36 giorni dopo il parto.

Ovini:

Carne e visceri: 42 giorni;

Latte: 18 giorni.

Se il prodotto viene somministrato a pecore in asciutta o in gravidanza (in accordo con il paragrafo 4.7), il latte non deve essere utilizzato per il consumo umano fino a 18 giorni dopo il parto.

6.2. Incompatibilità

In assenza di studi di compatibilità, questo medicinale veterinario non deve essere miscelato con altri medicinali veterinari.

6.6. Precauzioni particolari da prendere per lo smaltimento del medicinale veterinario non utilizzato e dei rifiuti derivanti dal suo utilizzo

Il medicinale veterinario non utilizzato o i rifiuti derivati da tale medicinale veterinario devono essere smaltiti in conformità alle disposizioni di legge locali.

Il medicinale veterinario non deve essere smaltito tramite le acque di scarico o le reti fognarie.

L'adeguamento degli stampati delle confezioni già in commercio deve essere effettuato entro i termini previsti dal decreto n. 142 del 15 novembre 2013.

Il presente estratto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, mentre il relativo provvedimento verrà notificato all'impresa interessata.

14A03148

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Proposta di riconoscimento del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Culurgionis».

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali esaminata la domanda intesa ad ottenere la protezione della denominazione «Culurgionis» come indicazione geografica protetta ai sensi del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012, presentata dal Comitato Promotore Culurgionis IGP c/o Confartigianato Ogliastra con sede in Viale Marconi, 130 – 08045 Lanusei (OG), e acquisito inoltre il parere positivo della Regione Sardegna, esprime parere favorevole sulla stessa e sulla proposta di disciplinare di produzione nel testo di seguito riportato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare ippiche e della pesca – Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica – EX PQA III - Via XX Settembre n. 20, 00187 Roma – entro 30 giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di riconoscimento alla Commissione Europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta proposta sarà notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 49 del Regolamento (UE) n. 1151/2012, ai competenti organi comunitari.

ALLEGATO

Art. 1.
Denominazione

L'indicazione Geografica Protetta (IGP) Culurgionis è riservata alla pasta fresca ripiena prodotta nel territorio di cui all'art. 3, che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.
Caratteristiche del prodotto

.1.1 All'atto dell'immissione al consumo i Culurgionis presentano le seguenti caratteristiche organolettiche e merceologiche:

Caratteristiche organolettiche:

a. Consistenza: molle, con impasto omogeneo;

b. Colore: sfoglia: bianco tendente al giallo; ripieno : giallo più intenso corrispondente a quello delle patate. Il ripieno può presentare delle striature verdastre dovute alla presenza di menta e/o basilico,

c. Sapore: gradevole, dolce e delicato, leggermente acidulo, con possibile retrogusto speziato.

.1.2 Caratteristiche merceologiche:

a. Forma: il prodotto finito assume una forma a fagottino che presenta, sul lato convesso, una tipica chiusura che ricorda la spiga del grano;

b. Peso del singolo Culurgioni: varia da un minimo di g 20 ad un massimo di g 33;

c. Rapporto in peso sfoglia/ripieno: varia da un minimo di 0,5 ad un massimo di 2,0;

d. Numero di chiusure della sfoglia sul ripieno: > 10.

Art. 2.
Zona di produzione

L'areale di produzione dei Culurgionis riguarda il territorio dell'Ogliastra, in cui ricadono i seguenti comuni: Arzana, Bari Sardo, Baunei, Cardedu, Elini, Gairo, Girasole, Ilbono, Jerzu, Lanusei, Loceri, Lotzorai, Osini, Perdasdefogu, Seui, Talana, Tertenia, Tortoli', Triei, Ulassai, Urzulei, Ussassai, Villagrande Strisaili. Per tradizione consolidata, tale areale di produzione si estende anche ai comuni limitrofi alla provincia dell'Ogliastra Esterzili, Sadali ed Escalaplano, in provincia di Cagliari. Dal punto di vista geografico il territorio si colloca nella Sardegna centro orientale i cui confini naturali sono segnati a sud dal Salto di Quirra, ad ovest dalle quote più alte del massiccio del Gennargentu, a sud-ovest dalla Barbagia di Seulo, a nord e a nord-ovest dal Supramonte di Dorgali e Orgosolo e ad est dal Golfo di Orosei.

Art. 4.
Elementi che comprovano l'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo dei produttori, e dei condizionatori, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.
Metodo di ottenimento

.1.3 La preparazione dei Culurgionis IGP viene distinta in due fasi: preparazione della sfoglia e preparazione del ripieno:

a. Ingredienti sfoglia:

semola di grano duro e farina di grano tenero): in rapporto variabile tra loro da 15% a 70% nella percentuale di peso della sfoglia;

Strutto: da 0,5% a 6,0% o, in alternativa, burro o olio extravergine d'oliva da 3,0% a 7,0% nella percentuale di peso della sfoglia;

Sale: quanto basta;

Acqua: quanto basta.

b. Ingredienti ripieno:

Patate: da 60% a 80% o, in alternativa, fiocchi di patata da 15% a 45% nella percentuale di peso del ripieno;

Miscela di formaggi: casu axedu (sinonimi: casu agedu, fruhe o viscidu) e/o, pecorino e/o ovicaprino e/o caprino e/o vaccino in rapporto variabile tra loro da 10% a 50% nella percentuale di peso del contenuto totale di formaggi. La miscela di formaggi è in rapporto variabile dal 10% al 25% nella percentuale di peso del contenuto totale del ripieno;

Grassi animali (sego e/o strutto) e/o olio extravergine di oliva in rapporto variabile tra loro dal 4% al 10% nella percentuale di peso del contenuto totale in grassi;

Acqua: quanto basta;

Possono essere utilizzati i seguenti ingredienti: menta e/o aglio e/o basilico e/o cipolla.

Preparazione

Gli ingredienti per la sfoglia si uniscono e si fanno amalgamare nell'impastatrice. Appena pronta, la pasta viene passata nel cilindro e successivamente nella sfogliatrice, si effettua la trafilazione e si porziona la sfoglia nelle forme circolari. Separatamente viene amalgamato l'impasto per il ripieno che, una volta pronto, viene posizionato sulla porzione di sfoglia circolare. La sfoglia viene quindi ripiegata sul ripieno ed i due lembi sigillati in una chiusura che assume la forma di spiga di grano, dovuta alla particolare e rigorosa manualità adottata.

Confezionamento

Il prodotto Culurgionis può essere immesso al consumo in confezioni conformi alla normativa vigente o sfuso. L'immissione al consumo del prodotto sfuso deve avvenire in conformità di quanto previsto all'art. 8.

Il prodotto può essere confezionato fresco o condizionato in atmosfera modificata o surgelato nel rispetto della normativa vigente. Il prodotto sfuso può essere immesso al consumo solo allo stato fresco.

Art. 6.
Legame con l'ambiente

L'economia agricola e pastorale ha condizionato ogni aspetto di vita sociale e di sviluppo della Sardegna, influenzando anche le tradizioni gastronomiche tipiche nei diversi territori.

La spiccata vocazione cerealicola, ha fatto sì che nell'Isola si sviluppasse una tradizione di produzione di pane e paste fresche e secche senza uguali.

Le tipologie di pasta prodotte in Sardegna sono in numero considerevole, le varietà cambiano da zona a zona in relazione alle materie prime adoperate, alla foggiatura data, alla ricorrenza per cui si effettua la preparazione.

Nonostante questo grande patrimonio gastronomico, si è tuttavia concordi nell'asserire che i Culurgionis siano senza dubbio una delle paste più caratteristiche e geograficamente individuabili. Vengono infatti prodotti in un'area circoscritta alla sola Ogliastra e a qualche comune limitrofo. È in questa zona che la ricetta ed anche la sua forma unica si sono originate, legandosi in modo inscindibile al territorio stesso.

La particolare configurazione territoriale dell'area geografica di produzione che ha influito sul suo millenario isolamento ha infatti permesso di tramandare e conservare nel tempo la ricetta autentica, senza influenze esterne, rendendo i Culurgionis un prodotto oltre che tipico, anche specifico, unico ed irriproducibile.

I Culurgionis nascono come un piatto povero, proprio della cultura agropastorale, pertanto il ripieno è stato adeguato alla disponibilità di materie prime della zona. Le patate, essendo facilmente coltivabili, rappresentavano sicuramente una risorsa alimentare di cui tutti indistintamente potevano disporre. Per arricchirne il gusto esse venivano insaporite con formaggio salato, grasso animale e/o vegetale e con l'aggiunta eventuale di aglio e/o basilico e/o menta e/o cipolle e formaggi tra cui, nella stagione estiva, il casu axedu. L'elemento che maggiormente lega il prodotto al territorio, è la chiusura a "spighetta" che li rende inimitabili ed evoca senza alcun dubbio la zona di produzione poiché vengono realizzati esclusivamente nell'areale individuato. Questa particolare chiusura è fatta rigorosamente a mano e richiede precisione e doti di grande abilità; il risultato ricorda un punto di cucito o ricamo poiché la pasta, per sigillare il ripieno del prodotto, viene alternativamente chiusa prima a sinistra e quindi a destra tradizionalmente e solo da abili mani femminili.

La produzione di questa pasta, oltre alla sua importanza per il valore alimentare e nutritivo, è legata a funzioni sacre, simboliche e cerimoniali.

L'origine dei Culurgionis sembra legata ad antichissimi riti agricoli che molti popoli del Mediterraneo facevano in onore della Grande Madre. Alla Grande Madre, così come ad altre divinità femminili, erano attribuite funzioni di protezione della fertilità. Era la Grande Madre a dare vita al grano, indispensabile per il sostentamento materiale delle popolazioni.

I Culurgionis, con la loro forma a fagottino racchiudente un ripieno (quasi ad emulare una maternità) e la caratteristica chiusura che riporta fedelmente una spiga, potrebbero avere origine da questi riti primitivi di ringraziamento per la fertilità dei suoli che producevano il grano necessario per la vita o per evocare la particolare propensione dei suoli sardi alla coltivazione del grano.

L'arte della produzione dei Culurgionis è stata tramandata da madre in figlia e da generazioni, e oggi questa singolare pasta viene prodotta secondo una tecnica pressoché immutata.

Le proprietà e le caratteristiche qualitative dei Culurgionis sono pertanto riconducibili alla sua origine locale, nonché alla conservazione del processo produttivo. Numerose sono le feste campestri, sagre, manifestazioni che si svolgono ancor oggi nei comuni dell'areale di produzione.

Art. 7.
Controllo

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta, conformemente a quanto stabilito dall' art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è Certiquality Srl Via Gaetano Giardino n. 4, 20123 Milano - Tel. 02806917.1 - Fax 0286465295 - e-mail certiquality@certiquality.it

Art. 8.
Etichettatura

Sulle confezioni deve essere riportato il logo della IGP Culurgionis, descritto di seguito, a garanzia dell'origine e dell'identificazione del prodotto. La confezione reca inoltre obbligatoriamente sull'etichetta, a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

la denominazione «Culurgionis», seguita dalla menzione IGP in grassetto nero ed il simbolo dell'Unione;

il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice. È consentito l'uso di ragioni sociali e marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e tale da trarre in confusione il consumatore.

Il logo è costituito da una Q nel cui interno sono rappresentati due Culurgionis e la scritta IGP Culurgionis. Il logo deve essere impresso sulla superficie della confezione.

La denominazione «Culurgionis» è intraducibile.

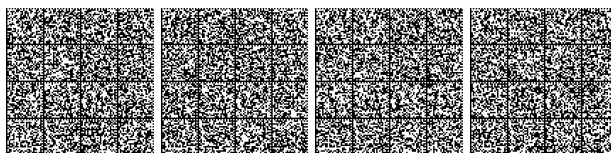
La Indicazione geografica protetta «Culurgionis» deve figurare in etichetta in caratteri maggiori rispetto ad altre scritte, chiari, indelebili, con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere distinta nettamente dal complesso delle altre indicazioni le quali possono comparire in dimensioni dimezzate rispetto ai caratteri con cui viene trascritta la IGP.

Alla Indicazione Geografica Protetta «Culurgionis» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal Disciplinare di Produzione, mentre è consentito l'uso di ragioni sociali e marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Caratteristiche tecniche del logo

COLORI ISTITUZIONALI							
Colori utilizzati	**Pantone**	**Cmyk**			**rgb**		
		M	Y	k	r	g	b
Marron scuro	4695 c	79	100	72	71	15	
Arancio	165 c	60	100		255	102	
Giallo oro	136 c	27	79		254	186	47

Il prodotto può essere immesso al consumo sfuso esclusivamente presso il laboratorio di produzione, a condizione che lo stesso sia collocato in specifici scomparti o recipienti recanti un'etichetta, posta bene in vista, che riporti le stesse informazioni e gli stessi elementi previsti per le confezioni. Il riferimento alla IGP Culurgionis potrà altresì essere utilizzato per il prodotto realizzato e somministrato presso strutture di ristorazione ricadenti nella zona geografica delimitata.

14A03300

Proposta di riconoscimento della indicazione geografica protetta «Salame Piemonte»

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali esaminata la domanda intesa ad ottenere la protezione della denominazione «Salame Piemonte» come indicazione geografica protetta ai sensi del Regolamento (CE) n. 1151/12 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, presentata dal Consorzio Salame Piemonte con sede presso Confindustria Piemonte, via Morosini 19 -10128 - Torino, e acquisito inoltre il parere della Regione Piemonte, esprime parere favorevole sulla stessa e sulla proposta di disciplinare di produzione nel testo di seguito riportato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca -Direzionegeneraleperlapromozione dellaqualità agroalimentare e dell'ippica - Ex PQA III - Via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro 30 giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di riconoscimento alla Commissione Europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta proposta sarà notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 49, paragrafo 3 del regolamento (UE) n. 1151/2012, ai competenti organi comunitari.

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL «SALAME PIEMONTE»
Indicazione Geografica Protetta

Art. 1.

Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta «Salame Piemonte» è riservata esclusivamente al prodotto di salumeria insaccato e stagionato crudo, che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Descrizione e caratteristiche del prodotto

Il Salame Piemonte è costituito dall'impasto di carne suina fresca marezzata, che non ha subito processi di congelamento, ottenuta dai seguenti tagli. Per la parte magra: muscolatura striata proveniente dalla coscia, dalla spalla e dalla pancetta; per la parte grassa: grasso nobile proveniente dalla pancetta, dalla gola e lardo.

Non possono essere utilizzate carni separate meccanicamente.

All'atto dell'immissione al consumo, il Salame Piemonte intero ha un peso non inferiore a 300 grammi e presenta le seguenti caratteristiche organolettiche, chimico-fisiche e microbiologiche.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esterno: forma cilindrica o incurvata per le pezzature più piccole.

Consistenza: il prodotto si presenta compatto e di consistenza morbida. Non sono presenti aponeurosi evidenti.

Aspetto al taglio: la fetta si presenta compatta e omogenea, caratterizzata dalla tipica coesione delle frazioni muscolari e adipose che risultano piuttosto "allungate". Il pepe è presente in pezzi e/o in polvere.

Colore: rosso rubino.

Odore: delicato, di carne matura, di stagionato, di vino e di aglio.

Sapore: dolce e delicato, leggermente speziato (pepe e noce moscata), buona persistenza aromatica, mai acido, salatura equilibrata.

CARATTERISTICHE CHIMICHE E CHIMICO-FISICHE

Proteine totali min. 23 %

Rapporto collagene/proteine max 0,12

Rapporto acqua/proteine max 2,00

Rapporto grasso/proteine max 1,40

pH ≥ 5.2

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica mesofila > $1x10^7$ unità formanti colonia/g - con prevalenza di lactobacillacee e coccacee.

Il Salame Piemonte può essere prodotto in forme e pezzature diverse, ricavate dallo stesso impasto, insaccato in budello naturale o involucro ricostituito di origine naturale, con diametro del salame fresco variabile fra 40 e 90 mm.

Art. 3.

Zona di produzione

Le operazioni di elaborazione e stagionatura del Salame Piemonte devono avvenire nel territorio della regione Piemonte.

Art. 4.

Origine del prodotto

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata, documentando per ognuna gli input e gli output.

In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, degli allevatori, dei macellatori, dei sezionatori, dei produttori, degli stagionatori e dei confezionatori/porzionatori, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da valle a monte della filiera di produzione) del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Materie Prime

Materie Prime

Il "Salame Piemonte" IGP è ottenuto dalle carni di suini aventi le seguenti caratteristiche.

Sono ammessi gli animali, in purezza o derivati, delle razze tradizionali di base Large White e Landrace, così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano.

Sono altresì ammessi gli animali derivati dalla razza Duroc, così come migliorata dal Libro Genealogico Italiano.

Sono ammessi animali di altre razze, meticci e ibridi, purché le loro carcasse rientrino nelle classi E, U, R e O definite nella tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di suino di cui all'allegato V del regolamento (CE) n. 1234/2007 e successive modifiche.

In osservanza alla tradizione, restano comunque esclusi i portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS), oggi rilevabili obiettivamente anche sugli animali «*post mortem*» e sui prodotti stagionati.

Sono comunque esclusi gli animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.

I tipi genetici utilizzati devono assicurare il raggiungimento di pesi elevati con buone efficienze e, comunque, un peso medio per partita (peso vivo) di chilogrammi 160 più o meno 10%.

L'età minima di macellazione è di nove mesi.

È esclusa l'utilizzazione di verri e scrofe.

I suini devono essere macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente dissanguati.

Non vi è limitazione geografica all'origine dei suini.

Alimentazione degli animali

L'alimentazione dei suini si articola in due fasi.

Gli alimenti ammessi fino a 80 chilogrammi di peso vivo sono tutti quelli utilizzabili nella successiva fase d'ingrasso, in idonea concentrazione, nonché quelli di seguito presentati in ordine decrescente. La presenza di sostanza secca da cereali non dovrà essere inferiore al 45% di quella totale: farina di estrazione di soia (fino a un massimo del 20% della sostanza secca della razione); silomais (fino al 10% della sostanza secca della razione); semola glutinata di mais e/o corn gluten feed (fino al 5% della sostanza secca della razione); carrube denocciolate, distillers (fino al 3% della sostanza secca della razione); lipidi con punto di fusione superiore a 36°C (fino al 2% della sostanza secca della razione); farina di pesce, lisati proteici (fino al 1% della sostanza secca della razione); latticello* (fino a un massimo di 6 litri per capo al giorno).

Gli alimenti ammessi nella successiva fase di ingrasso sono di seguito riportati in ordine decrescente. La presenza di sostanza secca da cereali nella fase d'ingrasso non dovrà essere inferiore al 55% di quella totale: mais e pastone di granella e/o pannocchia (fino al 55% della sostanza secca della razione); sorgo, orzo (fino al 40% della sostanza secca della razione); frumento, triticale, avena e cereali minori (fino al 25% della sostanza secca della razione); cruscami e altri prodotti della lavorazione del frumento (fino al 20% della sostanza secca della razione); patata disidratata, polpe di bietola surpressate ed insilate, farina di estrazione di soja (fino al 15% della sostanza secca della razione); farina di girasole (fino al 8% della sostanza secca della razione); manioca, melasso(**), farina di estrazione di cocco, farina di estrazione di germe mais, pisello e/o altri semi di leguminose (fino al 5% della sostanza secca della razione); polpe secche esauste di bietola (fino al 4% della sostanza secca della razione); farina di sesamo (fino al 3% della sostanza secca della razione); expeller di lino, marco mele-pere, buccette d'uva o di pomodori quali veicoli d'integratori, farina disidratata di medica, lievito di birra e/o di torula, lipidi con punto di fusione superiore a 40 °C (fino al 2 % della sostanza secca della razione); siero(*) di latte fino a un apporto massimo di 15 litri capo/giorno; latticello(*) fino a un apporto massimo di 250 grammi capo/giorno di sostanza secca.

É consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2% della sostanza secca della dieta.

Sono ammesse tolleranze massime del 10%.

Patata disidratata e manioca insieme non devono superare il 15% della sostanza secca della razione.

Per "latticello" si intende il sottoprodotto della lavorazione del burro e per siero di latte il sottoprodotto di cagliate.

(*) Siero e latticello insieme non devono superare i 15 litri capo/giorno.

(**) Se associato a borlande il contenuto totale di azoto deve essere inferiore al 2%.

È ammessa l'integrazione minerale e vitaminica della razione nei limiti definiti dalla vigente legislazione.

Altri ingredienti

Gli altri ingredienti sono sale (massimo 3%), pepe in grani e/o in pezzi e/o in polvere (massimo 0,4%), spezie e piante aromatiche: aglio, chiodi di garofano interi o macinati o in infusione con il vino, noce moscata, vino rosso piemontese a denominazione di origine, proveniente dai vitigni Nebbiolo, Barbera e Dolcetto (in quantità superiore allo 0,25% in peso). È ammesso l'utilizzo di zucchero e/o destrosio, colture di avviamento alla fermentazione, colture fungine di copertura del budello, nitrato di sodio e/o potassio, nitrito di sodio e/o potassio, acido ascorbico e suo sale sodico.

Non sono ammessi altri coadiuvanti tecnologici finalizzati alla fissazione dell'acqua nei tessuti.

Art. 6.

Metodo di produzione

Operazioni di elaborazione.

Le frazioni muscolari ottenute dalla muscolatura striata, provenienti dalla coscia, dalla spalla e dalla pancetta sono mondate asportando le parti connettivali di maggiore dimensione e il tessuto adiposo molle.

Le frazioni muscolari e adipose utilizzate per la preparazione del Salame Piemonte IGP devono essere fatte sostare, disposte a strati per aumentare la superficie di contatto con l'aria, in apposite celle frigorifere ventilate a temperatura maggiore o uguale a -1 °C per le parti magre e maggiore o uguale a -5 °C per le parti grasse, in modo tale da permettere una prima buona ma lenta disidratazione delle frazioni muscolari.

Si effettua poi, il pre-taglio delle carni (e frazioni adipose) in pezzi non superiori a 5 cm di lato e la successiva macinatura in tritacarne (con fori di 8-10 *mm)*.

Segue l'impastatura di tutti gli ingredienti in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica.

L'impastatura deve essere prolungata fino a ottenere la caratteristica forma allungata della struttura fisica delle frazioni adipose.

Il Salame Piemonte IGP deve essere insaccato in budello naturale o involucro ricostituito di origine naturale. Successivamente viene legato con spago. Per le pezzature destinate al confezionamento previa affettatura, è ammesso l'utilizzo di apposita rete. Al momento della preparazione il diametro del salame non deve essere superiore a 90 mm.

La disidratazione del salame così insaccato prosegue poi a caldo, a cicli alternati a temperatura compresa tra 15°C e 25°C e con umidità relativa dell'aria con valori minimi che sono mantenuti fra il 50% e il 70% per consentire una rapida disidratazione delle frazioni superficiali nei primi giorni di trattamento. Non possono essere adottate tecniche che prevedano una fermentazione accelerata.

Stagionatura

La stagionatura del Salame Piemonte IGP deve essere condotta in locali ove sia assicurato un sufficiente ricambio di aria a temperatura compresa fra 11°C e 15°C. Il tempo di stagionatura risulta particolarmente ridotto per il basso tenore di umidità del prodotto insaccato: ciò è dovuto alle condizioni di preparazione iniziale delle carni, disposte in strati sottili, in ambienti ventilati e a basse temperature, secondo le tradizionali modalità di preparazione del Salame Piemonte. Queste condizioni accelerano e facilitano il processo di asciugamento e disidratazione a caldo per cui, nella successiva fase di stagionatura, viene favorito lo sviluppo dei microorganismi che, ben presto, conferiscono al Salame Piemonte la compatta morbidezza ed il tipico delicato sapore.

Il tempo di stagionatura comprende anche la disidratazione a caldo del salame insaccato e varia, in funzione del diametro del salame fresco, da un minimo di dieci giorni, per i diametri compresi fra 40 e 70 mm, ad un minimo di ventuno giorni, per i diametri compresi fra 71 e 90 mm.

Il Salame Piemonte, a fine stagionatura, deve avere un pH maggiore o uguale a 5,2.

Art. 7.

Legame con la zona geografica

Specificità della zona geografica

La zona di produzione del Salame Piemonte è costituita dall'intera regione Piemonte che presenta caratteristiche climatiche molto particolari. Lo stesso nome Piemonte deriva dal fatto che la regione si trova, geograficamente, "ai piedi dei monti"; questa situazione, pressoché unica in Europa, dà origine, in gran parte della regione, ad una zona climatica temperata sub-continentale, dalle caratteristiche relativamente omogenee; si distingue un periodo invernale freddo, con precipitazioni modeste, umidità relative decrescenti da novembre, più umido, a febbraio, più secco, e dalla pianura verso le colline, con ventilazione moderata e con frequenti episodi di fohn che rimescolano l'aria e favoriscono il mantenimento di valori di umidità relativa piuttosto bassi. Per di più, il Piemonte mostra caratteri di maggior soleggiamento e, dunque, di minor umidità rispetto alle contigue regioni della Valle Padana; queste differenze sono ancor più palesi nei confronti con le regioni a Nord delle Alpi dove il soleggiamento si riduce di circa due terzi.

Tradizionalmente, queste particolari condizioni termo igrometriche sono state determinanti nel favorire il raffreddamento delle carni e le proliferazioni microbiche poco acidificanti nelle frazioni interne ed esterne del salame che conferiscono le caratteristiche di sapore e aroma proprie del Salame Piemonte, anche con tempi di stagionatura più brevi rispetto ad altre tipologie di salami.

Analogamente il clima e il territorio piemontese, insieme alle tecniche di coltivazione, alle pratiche vinicole e alla cultura, sono determinanti nel conferire un "terroir" unico e particolare ai vini piemontesi a denominazione d'origine, elemento tipico caratterizzante del Salame Piemonte. Infatti, in Piemonte è sempre stata abbondante la produzio-

ne di vini e i vitigni autoctoni maggiormente coltivati e disponibili in Piemonte sono la Barbera, il Dolcetto e il Nebbiolo: da questo deriva la pratica del loro utilizzo come ingrediente per la produzione del salame.

La composizione del suolo piemontese, in particolare delle zone a maggior produzione vitivinicola, deriva dal ritiro del Mare Padano, iniziato circa 16 milioni di anni fa. Il substrato, oggi, è caratterizzato da argille, marne calcaree, marne bluastre, tufo, sabbie e gessi solfiferi. L'alternanza di questi strati fa sì che le viti regalino vini di eccellente finezza, struttura ed eleganza.

La catena appenninica protegge i pendii collinari dalle correnti d'aria provenienti dal mare: gli influssi mediterranei si incrociano con quelli alpini che frenano le correnti da nord e così le montagne risultano un alleato naturale prezioso.

Inoltre, per la propria posizione geografica, il Piemonte è sempre stato il primo passaggio obbligato, della "Via del Sale" che consentiva l'arrivo nel Nord Europa del sale e delle spezie, provenienti dai porti e dal mare; queste componenti, fondamentali per la produzione dei salumi, hanno, storicamente, contribuito a sviluppare l'arte salumiera in Piemonte.

Specificità del prodotto

Il Salame Piemonte si presenta compatto e di consistenza morbida, di colore rosso rubino e di sapore dolce e delicato.

Una specificità del Salame Piemonte è la sua morbidezza ed il sapore "dolce e delicato" derivante, principalmente, dalla breve stagionatura. Tale caratteristica, frutto di un'antica tradizione piemontese dell'arte salumiera, ha incontrato, nel tempo, gusti e abitudini dei consumatori locali.

La caratteristica principale del Salame Piemonte è la presenza, tra gli ingredienti, di vino rosso piemontese, a denominazione di origine, proveniente esclusivamente dai vitigni Nebbiolo, Barbera e Dolcetto, presente, nell'impasto, in quantità superiore allo 0,25%. La tipicità dei vini piemontesi influenza il gusto e l'aroma del Salame Piemonte, differenziandolo dagli altri prodotti analoghi sul mercato, come storicamente è sempre stato.

Una moderata aggiunta di acidi organici, con il vino, costituisce un, seppur modesto, ostacolo alla moltiplicazione microbica indesiderata, mentre le sostanze aromatiche entrano a far parte di quel complesso di aromi che ne caratterizzano il profilo sensoriale.

Legame causale tra zona geografica e una qualità specifica, reputazione o altre caratteristiche

Specifici fattori di legame del Salame Piemonte con il suo territorio, che ne testimoniano la reputazione e la specificità del metodo di produzione, sono evidenziati da numerosi riferimenti storici, fin dalla fine del '700, che dimostrano come la pratica della produzione del Salame Piemonte si sia sviluppata e si sia radicata nel tempo nella regione in maniera assolutamente "sui generis" rispetto a quella di altri salami prodotti in altri territori italiani. Ciò a dimostrazione dell'evidente legame "antropico" che si è concretizzato in Piemonte nel corso del tempo tra questo salame e gli usi e costumi produttivi tipici ed esclusivi del suo territorio. Nel 1854, Giovanni Vialardi, capocuoco e pasticcere reale (di Casa Savoia), nel suo trattato di "Cucina Borghese", descrive, in dettaglio, le modalità di realizzazione del "salame di carne di maiale" che si può considerare il vero precursore del Salame Piemonte poiché si tratta di una ricetta simile all'attuale, che prevedeva, già allora, una preparazione con l'aggiunta di "un bicchiere di buon vino di barbera".

Parallelamente, "L'inchiesta agraria" del Parlamento del Regno d'Italia, di fine '800, illustra, in dettaglio, le condizioni dell'economia agraria e le condizioni di vita contadina nelle province piemontesi. Ne emerge una situazione, diffusa e costante, in cui tutte le famiglie contadine, i mezzadri ed anche i braccianti .... "tengono un maiale di cui vendono una parte mentre l'altra riservano a loro. Fanno venire a casa il salumaio che fa loro le salsiccie ed i salami casalinghi che consumano nelle feste grasse".

Nel dopoguerra si estende la produzione industriale e sui Listini quindicinali della Camera di Commercio di Torino (ininterrottamente, su tutti i numeri, dal 1948 ad oggi, ma probabilmente anche da prima, pur non avendone evidenza poiché gli archivi precedenti sono andati distrutti durante i bombardamenti della II Guerra Mondiale) la denominazione "Salame Piemonte" è presente nella sezione "Carni suine fresche".

L'aggiunta nel processo di produzione di vino rosso, proveniente da uve Barbera, Nebbiolo e Dolcetto che rappresentano i tre vitigni più famosi del Piemonte, testimonia il profondo legame del Salame Piemonte con il territorio. Questa caratteristica rappresenta l'elemento di specificità di questa denominazione ed è citata in molte pubblicazioni, manuali e raccolte specifiche relative ai salumi ed evidenziata in molti programmi televisivi di enogastronomia a livello nazionale andati in onda negli anni 2008-2010. Si ricorda la pubblicazione di Riccardo Di Corato – "Delizie del divin Porcello" che cataloga e descrive tutti i salumi e i salami italiani (Ed. Idealibri srl, dicembre 1984, pg.160,), la pubblicazione "Processo al maiale" (A. Beretta, Pavia, Monboso, 2002, pag. 160,) e programmi televisivi quali "Occhio alla spesa" e "Terre e sapori" di Rai 1 e "Mela Verde" di Rete Quattro, dove non mancano i riferimenti all'utilizzo di vino piemontese come ingrediente tipico dell'impasto del "Salame Piemonte".

Infine, vi è la partecipazione del Salame Piemonte a molte manifestazioni locali e internazionali, tra cui il Salone del Gusto (Torino – 2006 – 2008 - 2010) e Cibus (Parma 2008 -2010).

Art. 8.

Controlli

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è Istituto Nord Ovest Qualità Soc. Coop. – Piazza Carlo Alberto Grosso, 82 - 12033 Moretta (CN) - Tel.: 0172/911323 - Fax: 0172/911320 - Mail: inoq@inoq.it

Art. 9.

Etichettatura e confezionamento

Il Salame Piemonte IGP è immesso al consumo non confezionato o confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva, intero, in tranci o affettato.

Non vi sono limitazioni geografiche per le fasi di affettamento e confezionamento.

La designazione della Indicazione Geografica Protetta "Salame Piemonte" deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla menzione "Indicazione Geografica Protetta" che deve essere tradotta nella lingua del Paese in cui il prodotto viene commercializzato, dal simbolo grafico dell'Unione e dal logo "Salame Piemonte" riportato di seguito.

Nell'etichetta del Salame Piemonte è consentito indicare il paese o la regione di origine delle carni suine. Nel caso di provenienza delle carni da più paesi o regioni, queste sono elencate in ordine decrescente di peso.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

La dicitura "Salame Piemonte" deve essere riportata in lingua italiana.

Il logo del "Salame Piemonte" rappresenta una figura composta da tre lati di un quadrato collegati, nella parte superiore, da una sezione di circonferenza.

Il rapporto fra la base e l'altezza della figura è pari a 0,97. Il logo presenta una outline rossa. All'interno del logo sono inseriti tre elementi distinti:

la figura stilizzata del salame in colore rosso;

la rappresentazione del profilo del Monviso in colore bianco;

la denominazione di prodotto "Salame Piemonte" su due righe, che emerge in colore bianco sul fondo blu del cielo, seguendo il movimento della sezione di circonferenza.

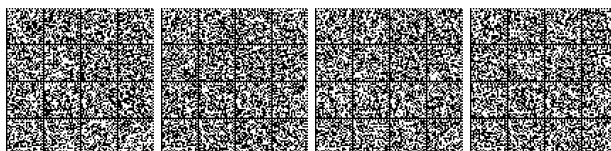
Il font utilizzato nella dicitura "Salame Piemonte" è il Caslon Book B.E. bold.

Sulle etichette e sulle confezioni il logo "Salame Piemonte" deve essere stampato con i seguenti colori:

pantone 1805C per la parte magra del salame e l'outline del tassello

pantone 280C per il cielo

pantone Bianco Pieno (valori di quadri cromia C:0 M:0 Y:0 K:0) per il Monviso, la cordicella del salame, la parte grassa del salame e la scritta "Salame Piemonte".

14A03308

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Modifica dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività fiduciaria e di organizzazione e revisione contabile di aziende rilasciata alla Società «Fiduciaria Santo Stefano S.r.l.», in Milano.

Con D.D. 11 aprile 2014, emanato dal Ministero dello sviluppo economico, l'autorizzazione all'esercizio dell'attività fiduciaria e di organizzazione e revisione contabile di aziende, rilasciata con D.D. 21 settembre 2012 alla società Fiduciaria del Salento S.r.l., con sede legale in Maglie (LE), C.F. e numero di iscrizione al Registro delle Imprese 04454530751, deve intendersi riferita alla Fiduciaria Santo Stefano S.r.l., con sede legale in Milano, a seguito della variazione della denominazione sociale e della sede legale.

14A03282

Modifica dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività fiduciaria e di organizzazione e revisione contabile di aziende rilasciata alla Società «Mia Fiduciaria S.r.l.», in Roma.

Con D.D. 11 aprile 2014, emanato dal Ministero dello sviluppo economico, l'autorizzazione all'esercizio dell'attività fiduciaria e di organizzazione e revisione contabile di aziende, rilasciata con decreto interministeriale 26 giugno 1992, modificato in data 20 febbraio 2007 e in data 7 giugno 2011, alla società «Mia Fiduciaria S.p.a.», con sede legale in Roma, C.F. e numero di iscrizione al Registro delle Imprese 04191841008, deve intendersi riferita alla «Mia Fiduciaria S.r.l.» a seguito della variazione della forma giuridica da «S.p.a.» a «S.r.l.».

14A03283

REGIONE PUGLIA

Piano delle alienazioni e valorizzazioni immobiliari comunali del comune di Maglie

La Giunta della Regione Puglia con atto n. 497 del 18/03/2014 (esecutivo a norma di legge), ha deliberato:

di recepire, in ordine al Piano delle alienazioni e valorizzazioni immobiliari comunali del comune di Maglie le determinazioni assunte dalla Conferenza di Servizi svolta ai sensi dell'art. 11 - comma 9° e segg.- della LR n. 20/2001, riportata nel verbale del 25.09.2012, nelle premesse trascritte ed in toto condivise, e che per economia espositiva debba intendersi qui integralmente riportata;

di attestare definitivamente, di conseguenza, ai sensi del combinato disposto dell'art. 58 della legge 133/2008 e dell'art. 17 della L.R. n. 17/2010, in forza delle predette determinazioni assunte dalla Conferenza di Servizi, la compatibilità del «Piano delle alienazioni e valorizzazioni immobiliari comunali» del comune di Maglie rispetto alla pianificazione sovraordinata nei termini indicati dalla Conferenza di Servizi.

14A03310

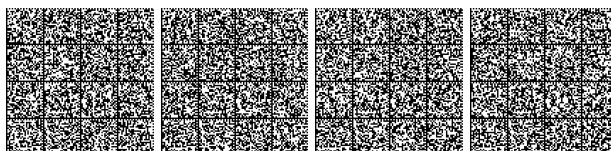
Approvazione della variante al P.R.G. del Comune di Fasano

La Giunta della Regione Puglia con atto n. 562 del 28/03/2013 (esecutivo a norma di legge), ha rilasciato all'ANAS SpA, per il progetto SS 172 «dei Trulli» - tronco Martina Franca - Taranto. Adeguamento in sede e in variante. Costruzione della quarta corsia sull'Orimini Superiore tra i km 56+00 e 60+500 e aste di penetrazione a Martina Franca, parere paesaggistico ex art. 5.04 delle NTA del PUTT/P e Attestazione di Compatibilità Paesaggistica ex art. 5.04 delle NTA del PUTT/P, in deroga ex 5.07 delle NTA del PUTT/P, con le prescrizioni riportate nello stesso atto;

ha espresso l'assenso Regionale ai sensi dell'art. 3 del Dpr 383/1994 e, ai fini dell'intesa Stato-Regione per il progetto SS 172 «dei Trulli» - tronco Martina Franca -Taranto. Adeguamento in sede e in variante. Costruzione della quarta corsia sull'Orimini Superiore tra i km 56+00 e 60+500 e aste di penetrazione a Martina Franca, ha approvato la variante del P.R.G. del comune di Fasano (BR), adottata con deliberazione di C.C. n. 3 del 30-01-2012, ai sensi dell'art. 16 della L.R. n. 56/80.

14A03311

LOREDANA COLECCHIA, *redattore* DELIA CHIARA, *vice redattore*

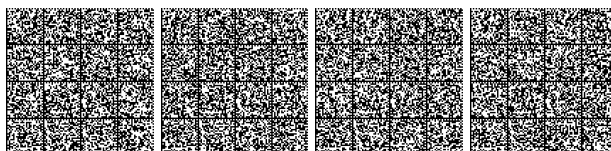
(WI-GU-2014-GU1-096) Roma, 2014 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- **— presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. in ROMA, piazza G. Verdi, 1 - 00198 Roma ☎ 06-85082147**
- **— presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sui siti www.ipzs.it e www.gazzettaufficiale.it.**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato
Direzione Marketing e Vendite
Via Salaria, 1027
00138 Roma
fax: 06-8508-3466
e-mail: informazioni@gazzettaufficiale.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO (salvo conguaglio)
validi a partire dal 1° OTTOBRE 2013

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

			CANONE DI ABBONAMENTO
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:		
	*(di cui spese di spedizione € 257,04)**	- annuale	€ **438,00**
	*(di cui spese di spedizione € 128,52)**	- semestrale	€ **239,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:		
	*(di cui spese di spedizione € 19,29)**	- annuale	€ **68,00**
	*(di cui spese di spedizione € 9,64)**	- semestrale	€ **43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della UE:		
	*(di cui spese di spedizione € 41,27)**	- annuale	€ **168,00**
	*(di cui spese di spedizione € 20,63)**	- semestrale	€ **91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali:		
	*(di cui spese di spedizione € 15,31)**	- annuale	€ **65,00**
	*(di cui spese di spedizione € 7,65)**	- semestrale	€ **40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:		
	*(di cui spese di spedizione € 50,02)**	- annuale	€ **167,00**
	*(di cui spese di spedizione € 25,01)**	- semestrale	€ **90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, e dai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	*(di cui spese di spedizione € 383,93)**	- annuale	€ **819,00**
	*(di cui spese di spedizione € 191,46)**	- semestrale	€ **431,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A ed F comprende gli indici mensili

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **56,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI
(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:		
	serie generale	€ 1,00
	serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo serie speciale, *concorsi*, prezzo unico	€ 1,50
	supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€ 6,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

PARTE I - 5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI PUBBLICI

*(di cui spese di spedizione € 129,11)**	- annuale	€ **302,47**
*(di cui spese di spedizione € 74,42)**	- semestrale	€ **166,36**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

*(di cui spese di spedizione € 40,05)**	- annuale	€ **86,72**
*(di cui spese di spedizione € 20,95)**	- semestrale	€ **55,46**

Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,01 (€ 0,83 + IVA)

Sulle pubblicazioni della 5° Serie Speciale e della Parte II viene imposta I.V.A. al 22%.

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo	€ **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5%	€ **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione)	€ 18,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero i prezzi di vendita (in abbonamento ed a fascicoli separati) anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi anche ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli, vengono stabilite, di volta in volta, in base alle copie richieste. Eventuali fascicoli non recapitati potrannno essere forniti gratuitamente entro 60 giorni dalla data di pubblicazione del fascicolo. Oltre tale periodo questi potranno essere forniti soltanto a pagamento.

N.B. - La spedizione dei fascicoli inizierà entro 15 giorni dall'attivazione da parte dell'Ufficio Abbonamenti Gazzetta Ufficiale.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI COMMERCIALI APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

* tariffe postali di cui alla Legge 27 febbraio 2004, n. 46 (G.U. n. 48/2004) per soggetti iscritti al R.O.C.

45-410100140426

€ 1,00